



elgourmet.com

4^{TO}
EDICIÓN
ANIVERSARIO

DE VIAJE
BUZIOS,
LAS PLAYAS DEL SOL

REPORTAJE
ANDREA PIETRA
ACTRIZ Y GOURMAND

HORA GOLOSA
DULCES PARA REGALAR

DIC 2008

46

CAPITAL FEDERAL Y GBA \$ 10.90
REC. INT. \$ 0.30

ESPECIAL FIESTAS *el gran banquete*

por Dolli, Borja, Donato,
Juliana, Christophe y Pamela

EXCLUSIVO DESDE
SAO PAULO
FERRÁN ADRIÀ EN
LA CENA DEL SIGLO

MENÚ DE GALA
JEAN PAUL BONDOUX
DESPLIEGA
TODO SU CARISMA



ISSN: 1668-8988

00046

9 771668 898001

¿QUÉ ES LO MEJOR QUE PODEMOS
HACER POR UN PURA SANGRE?



LA SANGRE.

YPF **D•EURO**
DIESEL

Creamos Euro Diesel, un combustible premium
para autos premium.

Inauguramos una nueva categoría en combustibles diesel, con menor contenido de azufre.
Euro Diesel cumple con las altas exigencias de las normas europeas y asegura mayor
rendimiento y protección del motor. Para consultar más información ingresá en ypf.com

Inventemos el futuro

YPF

5	EDITORIAL
8	NOTICIAS
18	MIRADAS. POR ELISABETH CHECA
20	REVIEWS. I CENTRAL MARKET, DADÁ, PUERTA UNO, LA SALAMANDRA
26	OPINIÓN. PATRICIA TAPIA
28	GUÍA DE VINO
102	BACKSTAGE
104	CARTAS DE LECTORES
106	EL CLUB DEL BUEN BEBER
108	VIDRIERA
110	RECETAS ELGOURMET.COM
114	PROGRAMACIÓN



> CONTENIDOS

30 **especial fiestas**

Las propuestas navideñas de Dolli, Donato, Borja, Juliana, Christophe y Pamela.

44 **la cena del siglo**

Cobertura especial del evento que protagonizó Ferrán Adrià en São Paulo. Una charla exclusiva con el genial chef catalán y sus colegas.

56 **menú de gala**

El genial Jean Paul Bondoux presenta dos variantes para celebrar Navidad y Año Nuevo.

74 **Andrea Pietra**

La actriz comparte su pasión por la cocina y las anécdotas que la llevaron a recorrer los mejores restaurantes del mundo. Vida de una sibarita.

80 **Buzios, a orillas del sol**

Las playas de esta zona de Brasil no escatiman en belleza ni en romance ni en sabor. El recuerdo de Brigitte Bardot.

98 **hora golosa**

Galletitas de hojaldre con detalles navideños para regalar a los más queridos en la Nochebuena.



Foto de Eduardo Torres
Producción de Nicolás Morazzo
Agradecimientos: Okko, Laurentia y Ronchamp

Pastas Frescas Artesanales

BELGRANO
CABALLITO
COLEGIALES
FLORES
BARRIO NORTE
PALERMO
VILLA DEL PARQUE
BELGRANO R
PALERMO CHICO
FLORESTA
MARTINEZ
NUÑEZ
PILAR (Pcia. Bs. As.)
CANNING (Pcia. Bs. As.)



info@la-juvenil.com.ar



LA REVISTA ELGOURMET.COM Y SUS CONTENIDOS SON PROPIEDAD DE GRUPO Q S.A.
PRAMER S.C.A. ES EL TITULAR DE LA MARCA ELGOURMET.COM. AMANTE DEL BUEN VIVIR
CON LICENCIA DE USO OTORGADA A GRUPO Q S.A.

PUBLISHERS | LUCAS JINKIS + DIEGO ALLAMI

EDITORIA | Laura Litvin
DISEÑO + ARTE | Verónica M. Carman | Sebastián Delucchi | Alejandro López Mella | Esteban Valla
GERENTE GENERAL | Diego Waciarz
EJECUTIVOS DE CUENTAS | Sebastián Rolando, Pablo Barone
COORDINACIÓN COMERCIAL | Manuela Binotti
GERENTE DE COORDINACIÓN | Romina Rúa Lafauci
COORDINACIÓN EDITORIAL | Valeria Mollo

COLABORADORES

REDACCIÓN | Guadalupe Henestrosa, Maco Lucioni, Elisabeth Checa, Patricio Tapia
Verónica Ocirk, Julieta Casini, Fernanda Soulé, Cecilia Escola
FOTÓGRAFOS | Eduardo Torres, Gustavo Herrero, Luis Sens, Constanza Niscovolos, Javier Picerno
PRODUCTORES | Liliana Cameroni, Marcela Sorondo, Nicolás Morazzo
CORRECCIÓN | Nicolás Bal
COCINEROS | Dolli Irigoyen, Donato De Santis, Borja Blázquez, Juliana López May, Pamela Villar,
Christophe Krywonis, Jean Paul Bondoux
RETOCADOR | Manrique Fernández Buente

REDACCIÓN | Bartolomé Cruz 1528. Tel.: 4718-9400
SUSCRIPCIONES | 5520-0031, lunes a viernes de 9 a 12. suscripciones@grupoq.com.ar
PUBLICIDAD | comercial@grupoq.com.ar

GRUPO Q S.A. | Bartolomé Cruz 1528, Buenos Aires, Argentina. Tel.: 4718-9400 y rotativas
DIRECTORES | Lucas Jinkis + Diego Allami
Asesoramiento jurídico: Estudio Rinaldi & Asoc.
Asesoramiento contable: Estudio Rabinovich & Asoc.

PRAMER S.C.A. | Bonpland 1745. Tel.: 4778-5300
CEO | Alejandro Harrison
DIRECTORA DE CONTENIDOS | Lucía Suárez
PRODUCTORA GENERAL ELGOURMET.COM | María Marta Massara
DIRECTORA COMERCIAL | Elizabeth James
COORDINADOR DE VENTAS INTERNACIONALES | Santiago Cosentino

DISTRIBUCIÓN EN CAPITAL Y GBA | Vaccaro Sánchez & Asoc., Moreno 794, Piso 9
DISTRIBUCIÓN EN INTERIOR | Distribuidora Austral de Public. S.A. Tel.: 4301-0701
IMPRESIÓN | AGR Artes Gráficas Rioplatense. Tel.: 4918-5060



REVISTA ELGOURMET.COM COLOMBIA
REDACCIÓN | D'Vinni Cl 39 Sur No. 68C - 33, Bogotá, D.C. Tel.: 2042146



REVISTA ELGOURMET.COM ECUADOR
REDACCIÓN | Editorial Arantí. Últimas Noticias N3732 y El Comercio. Quito, Ecuador.
Tel.: 00593 2 2267 992



REVISTA ELGOURMET.COM MÉXICO
REDACCIÓN | Editorial Sayrols S.A. Mier y Pesado 128, CP 03100, D.F., México. Tel.: 51 47 23 00



REVISTA ELGOURMET.COM URUGUAY
REDACCIÓN | El País S.A. Plaza Cagancha 1162, Piso 1, Montevideo, Uruguay. Tel.: 00598 2 902-3061



REVISTA ELGOURMET.COM VENEZUELA
REDACCIÓN | Only Eventos C.A. Av. La Estancia CCCT Primera Etapa Piso 5 Oficina 520,
Chuafo. Caracas, Venezuela. Tel.: 9590762. Fax: 9599285

Depósito en Propiedad Intelectual N°612.748



Asociación Argentina
de Editores de Revistas

auditado por



suscripciones@revista-elgourmet.com

de brindis y cábalas

POR LAURA LITVIN

Diciembre es un mes intenso. Se acerca un año nuevo que llena el aire con cierta cuota de magia (que contagia a todos, y a veces hasta a los más pesimistas). Hay una energía (y lo creemos al menos por unos días) que lleva al encuentro y a tener esperanza.

Ya lo escribió Roland Barthes: “La fiesta es lo que se espera”. Y mientras se espera que el año que se inicia sea mejor y que todo lo que no se resolvió, finalmente, se resuelva, se brinda con los amigos, con los compañeros de trabajo y, claro, con la familia.

Algunos hacen balances y promesas; otros prefieren no pensar. A algunos les encanta jugar el juego y hacen cola para comprar regalos. Están los que creen en Papá Noel y los que están desencantados desde hace rato. Hay (por suerte) vecinos que compran fuegos artificiales y comparten con el barrio la sensación de que la alegría existe y tiene forma de estrellitas de colores.

Así, en el mundo entero, después de la Navidad llega el 31. Cuando la noche (y el año) va llegando a su fin, hay una frase familiar —que viene de lejos y que, en general, enarbola algún mayor que se para, para que la cosa sea más solemne— que dice: “Estemos contentos...”. Y antes de que termine, todos repetimos casi como un mantra: “Porque estamos todos juntos”. Un clásico que a medida que se suman generaciones, despliega emociones, algunas lágrimas, risas y varios chistes de rigor.

Pero si algo es central en la semana de festejos, es el menú.

Matambre con rusa de la tía Sarita, vitel toné de la vieja, las ensaladas originales de la tía Adelma. La mesa de las fiestas se llena siempre con los mismos platos, aunque a mitad de noviembre la pregunta obligada sea: “¿Y qué comemos este año?”. No hay caso, por más que pensemos menús novedosos durante días, cuando llega el momento, cada familia abre su paquetito y el sabor de siempre alegra el alma. A la hora del postre, la ensalada de frutas cortadas con esmero, las nueces, el turrón y el pan dulce, acompañan una sobremesa larga. Larga —la sobremesa— porque todos llegamos temprano, nos atragantamos en una hora y quedamos pipones, con el cuerpo lleno de calorías europeas. Pero es entonces cuando comienza la risa. El contador de chistes oficial despliega sus encantos, aunque cuente siempre los mismos; los más chiquitos representan sus *sketches* (que ensayan todo el día y cuando llega el momento siempre hay uno que no durmió la siesta, está fastidioso y no quiere actuar) y alguien lee una poesía que escribió entre plato y plato que suele emocionar a los mayores y generar burlas (cariñosas) entre los adolescentes.

Es así desde que tengo memoria.

Y mientras se mira el reloj con ansiedad, esperando que a las doce

se produzca un cambio existencial, un golpe de timón, una iluminación divina que cambie nuestra vida para siempre, comienzan a prepararse una serie de ritos y cábalas para ayudar al año que entra, para darle un empujón en el último segundo. “Total, es gratis y no le hace mal a nadie”, dicen en la familia. Las cábalas son, entonces, una nueva forma de esperanza.

La lista es generosa. Hay gente que con tal de que el dinero no falte, brinda con un objeto de oro en la copa, aun a riesgo de ahogarse. Las mujeres usamos ropa rosa para que el amor nos acompañe. Hay conocidos que llenan baldes con agua, y un instante antes de la medianoche los tiran en la alcantarilla más cercana, para que las lágrimas se vayan con el año viejo. Están los que sacan una valija a la vereda para que haya muchos viajes; y también los que acomodan las doce uvas, una para cada mes, y las resguardan como un tesoro millonario. A ver si al tío

Tal vez no sea la fiesta lo que festejamos, lo que nos empecinamos en festejar. Quizá sean sólo sus increíbles retazos, lo que hubo antes y hoy nos reúne: volver a estar juntos, por el puro placer de sabernos queridos en este lugar del mundo.

Adolfo se le ocurre manotear alguna y con ella llevarse la dulzura de la suerte. Cada uno arma su montoncito y espera tranquilo. Así, llegan las campanadas y los buenos deseos. Los abrazos, los besos y también, alguna que otra lágrima.

Tal vez no sea la fiesta lo que festejamos, lo que nos empecinamos en festejar. Quizá sean sólo sus increíbles retazos, lo que hubo antes y hoy nos reúne: los días y las noches que cruzamos hasta llegar hasta aquí; atravesando desiertos, sembrando afectos, sumando alegrías y nervios; para volver a estar juntos, por el puro placer de sabernos únicos y queridos en este lugar del mundo.

Este número es también especial, porque la revista cumple cuatro años. Así, este cuarto aniversario se suma a la lista de razones para levantar nuestras copas. Ojalá que estas páginas lo inspiren a cocinar, querido lector, porque, qué mejor excusa que las fiestas para comer platos ricos preparados con esmero. Todos los que hacemos la revista *elgourmet.com* deseamos que comience 2009 con entusiasmo y felicidad. ●

Marque las diferencias.

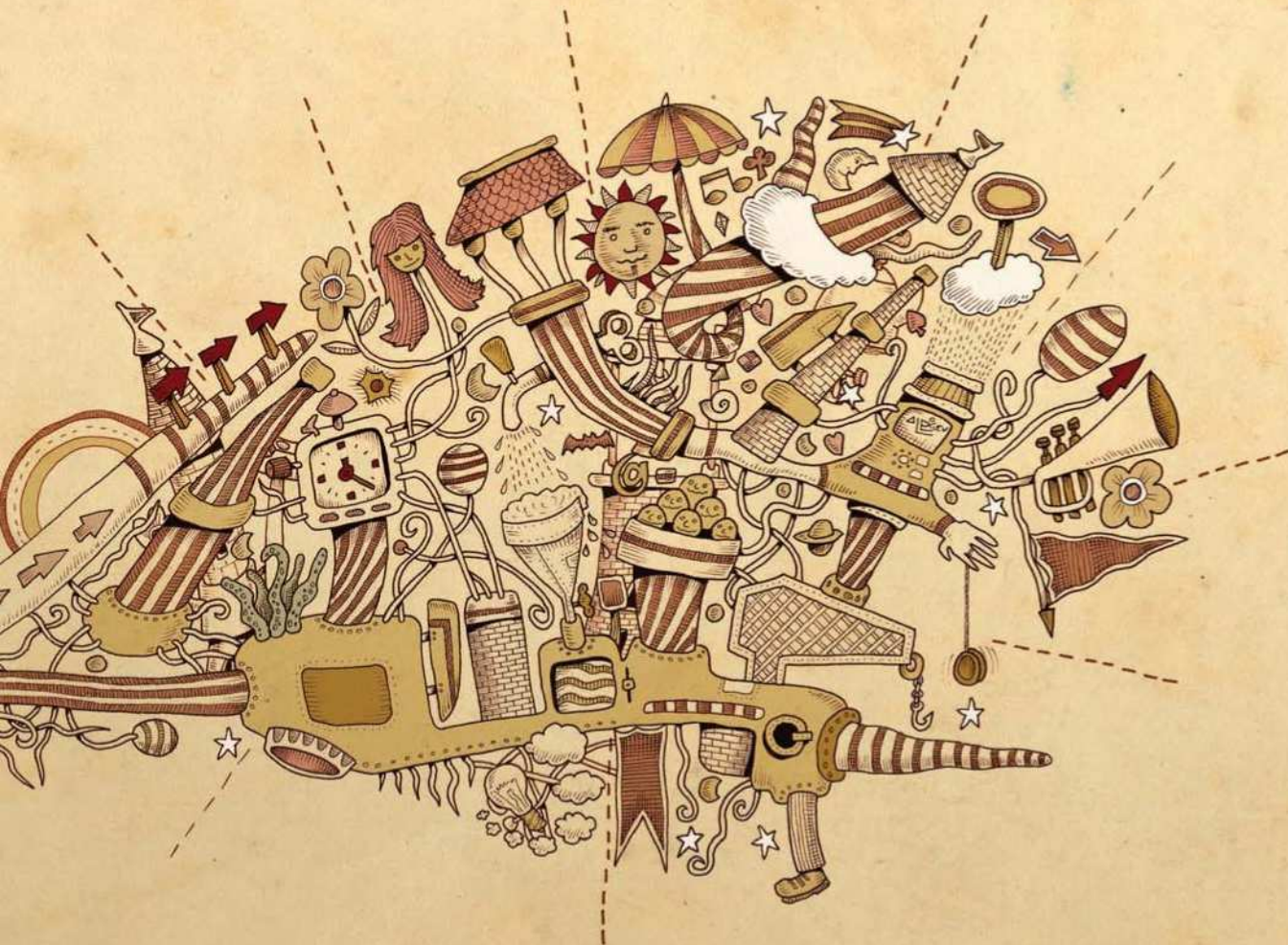


Fig. 1

⌘ Todas las cervezas negras no son iguales. ⌘



QUILMES BOCK

Sentí el intenso sabor de una cerveza elaborada con la más fina selección de cebadas malteadas. Descubrí su inconfundible color borraño y cuerpo robusto.



QUILMES STOUT

Descubrí el aroma a maltas tostadas que le otorgan a Quilmes Stout su característico color café y disfruté el sabor cremoso de una cerveza única.

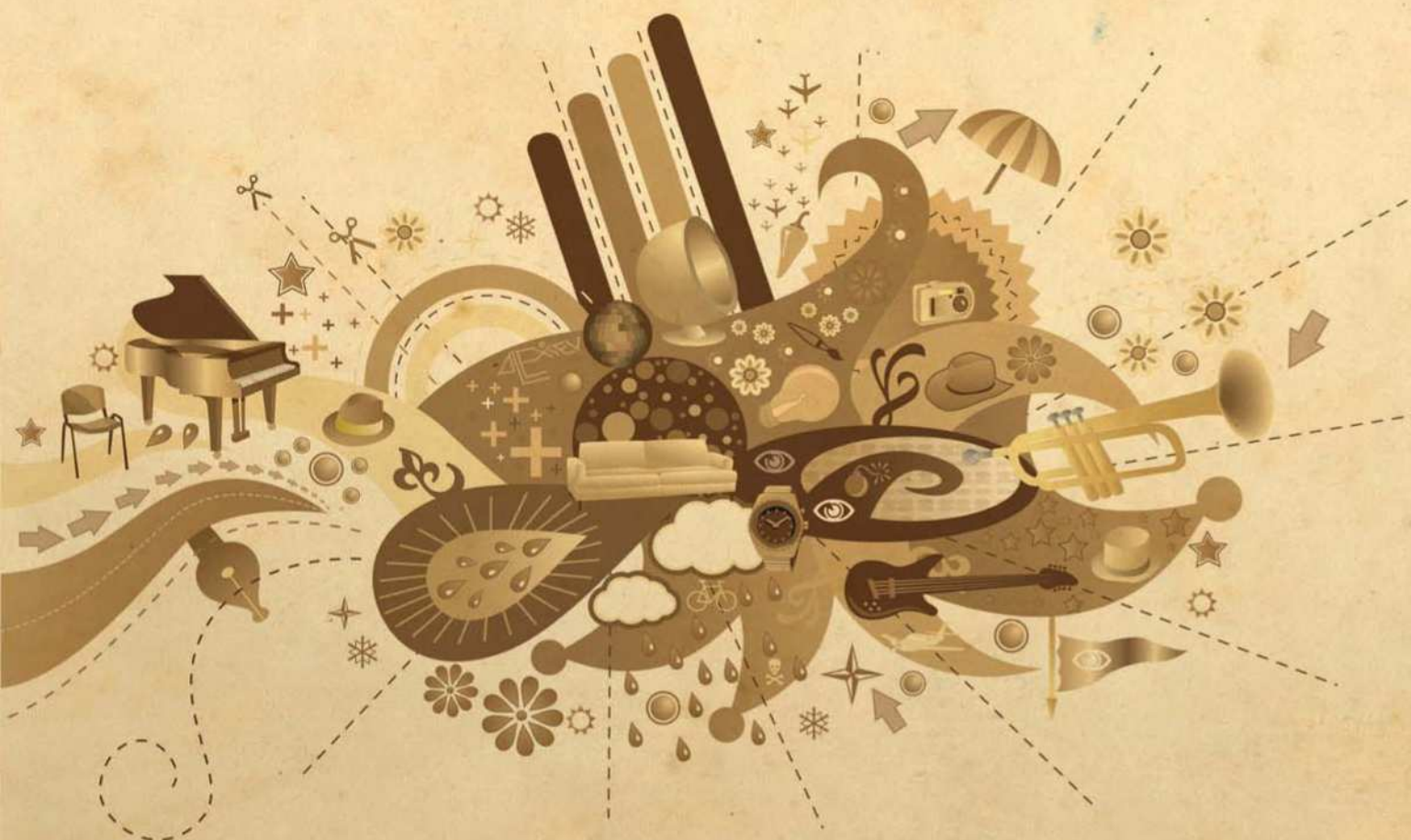


Fig. 2

Descubrí tus sentidos.

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.



+ | MF&W: se va la tercera

Philippe Labbe, Montse Estruch, Nicolas Sale, Kevin Thorton y Jean François Rouquette, todos con estrellas Michelin, son algunos de los chefs que participarán de la III edición del Master of Food & Wine que tendrá lugar en febrero en el Park Hyatt Mendoza. Más info en www.mfandw.com.ar



+ | regalos empresarios

Sugar & Spice presenta su tentadora línea de regalos para agasajar a clientes, contactos y amigos en este fin de año. Las variadas sugerencias comprenden sets de originales cajas con dulces y salados. Vea todas las opciones en www.sugarandspice.com.ar

+ | ¡felicitaciones, Narda!

APTRA entregó los Martín Fierro a la TV por cable. Narda Lepas, ganó el premio a la mejor conducción femenina por el ciclo Celebraciones Gourmet, en elgourmet.com

puntajes

los puntajes de las recetas son:

●	fácil
● ●	ánimese
● ● ●	algo complicada
● ● ● ●	difícil
● ● ● ● ●	si le sale, sáquele una foto y envíela.



INAUGURACIÓN | nueva bodega

Una importante renovación acaba de concretarse en la provincia de Mendoza, que a pesar de la crisis sigue manteniendo el flujo de inversiones en materia vitivinícola. A principios de noviembre, se inauguró la nueva Bodega Trapiche, que fue bautizada con el nombre Tributo, en homenaje a los pioneros de la actividad. Ante la necesidad de ampliar su capacidad y en lugar de construir una nueva, el grupo Peñaflor compró y restauró una antigua bodega de 1912 que se encontraba algo escondida, justo detrás de la actual bodega Trapiche en Maipú. Cuando esté en pleno funcionamiento, albergará la producción de todas las líneas de vinos Premium y súper Premium de la bodega. Con esta inversión de 10 millones de dólares, la capacidad de producción Trapiche se incrementará en 10 millones de litros.



ESPUMANTE | medalla de oro

El espumante Extra Brut de Casa Bianchi fue el único espumante argentino que obtuvo la Medalla de Oro en la 6ta. edición de "Effervescents du Monde 2008". Elaborado en San Rafael (Mendoza), compitió con más de 400 espumantes de todo el mundo, y recibió una de las 43 medallas doradas distribuidas en el concurso; de este modo, se transformó en el único espumante argentino con esta distinción y superó su performance del año 2006, cuando ganó la Medalla de Plata en el mismo concurso.

**Conseguir un taxi
en NY es difícil.**

**Conseguir
un vuelo a NY no.**

Ahora podés elegir cuándo volar.

12

**VUELOS SEMANALES A
NEW YORK**

A partir de noviembre ofrecemos más vuelos a New York para que viajes con mayor comodidad.

	Sale	Llega
Vuelo 956	EZE: 22.15 hs	JFK: 06.05 hs
Vuelo 994	EZE: 23.25 hs	JFK: 07.15 hs
Vuelo 993	JFK: 21.15 hs	EZE: 11.20 hs
Vuelo 955	JFK: 22.15 hs	EZE: 12.15 hs



Usá Express Ticket Service para comprar tu próximo ticket por teléfono, llamando al 4318-1111 o desde el interior del país al 0800-444-85253.



Reservá y comprá tu ticket en AA.com y acumulá millas bono de AAdvantage® en cada viaje.



Visitá tu oficina local de American Airlines más cercana.

Sabemos por qué volás™

American Airlines®

AA.com®



Frecuencias a New York: 10 vuelos semanales desde el 7 de noviembre de 2008, 12 vuelos semanales desde el 18 de diciembre de 2008. AmericanAirlines y AA.com son marcas de American Airlines, Inc. oneworld es marca del oneworld Alliance, LLC.

TEST | mapa alimentario

Con una simple muestra de sangre, un novedoso test detecta la intolerancia a ciertos alimentos, colorantes y aditivos. El Alcat Test analiza cuál es la reacción de las células sanguíneas ante lo que comemos, identifica cuáles son los alimentos que se metabolizan de manera adecuada y cuáles deberían evitarse.

Su principal objetivo: reconocer qué provoca trastornos gastrointestinales, problemas dermatológicos, migrañas o fatiga crónica. Los resultados del test describen diferentes niveles de intolerancia. "Esto permite elaborar un mapa alimentario del paciente y, a partir de ahí, una dieta personalizada", explica la doctora Vivian Mayo, presidente de Alcat en Argentina. Su eficacia ya ha sido abundantemente probada: hace veinte años fue desarrollado en los Estados Unidos. Para saber más: 0800-888-ALCAT-2522; www.alcat.com.ar



Para aquéllos que desean pasar una cena de Navidad súper original, Morocco propone una noche mágica con manjares misteriosos.

Para reservas, llame al 5291-9153.
www.moroccodesign.com.ar

+ | nuevo packaging

Bodega Lagarde lanza una nueva presentación para su ya exitoso Altas Cumbres Extra Brut 2007. Una elegante lata que contiene un exquisito espumante, con corte de Pinot Noir, Chardonnay y Semillón proveniente de los viñedos que la bodega posee en Mendoza.



+ | helados Premium

Munchi's desembarca en el canal de restaurantes, hoteles y catering con una nueva marca de helados Premium y artesanales: San Isidro Labrador. Con la calidad y excelencia que caracteriza a la firma.





BODEGA LUIGI BOSCA
FAMILIA ARIZU



F I N C A

LA LINDA

waizer.com.ar

Beber con moderación. Prohibida su venta a menores de 18 años.

MALBEC
AL ROJO VIVO

luigibosca.com.ar



BURBUJAS | cosechas especiales

Bodega Norton presenta tres opciones de champaña para estas fiestas: BRUT NATURE, elaborado a partir de una selección de Chardonnay y Pinot Noir. Es excelente para maridar con caviar, langosta, ahumados y sushi. EXTRA BRUT, con lo mejor de las uvas Chardonnay. Su espléndida armonía se disfruta a través de un sabor refinado que recuerda a frutas maduras con notas de manteca. Y el BRUT ROSÉ, en base a Pinot Noir y Chardonnay. Sus aromas cítricos se integran con notas de frutos rojos.

Champagne con todas las letras, el Piper-Heidsieck es un corte de Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay. Sus burbujas estallan en el paladar haciendo honor no sólo al precio (\$ 200), sino a su historia, que se remonta a 1785.

+ | vinos húngaros

El 12 de noviembre, en la Embajada de la República de Hungría, Bodegas Deumayen presentó los vinos ZOMBORY PINCE: Azsú 6 puttony, cosecha 2003; Furmint Barrique, cosecha 2005, vinos elaborados con los métodos tradicionales de esta región, que ahora, además, logró ser Denominación de Origen. El evento estuvo a cargo de Esteban Zombory, propietario de la bodega, y de Víctor Honoré, marchand de vinos exclusivos.

+ | librería gastronómica

Hecha a semejanza de las ya míticas librerías gourmet de Barcelona, Londres y New York, el nuevo local de Capitulo 2 cuenta con expertos profesionales y entusiastas amateurs que orientarán su búsqueda culinaria en los mejores libros importados. Malabia 826, de lunes a viernes de 10 a 18. Tel.: 5197-5442. www.capitulodos.com

CLASES | Dolli lanzó su colección de DVD

A través de ocho DVD, Dolli presenta la primera colección de cocina en formato libro + DVD. Así, nos introduce en su mundo culinario, compartiendo los mejores secretos y tips de su cocina. Cada capítulo refleja una situación cotidiana en la vida de Dolli, donde la cocina y el agasajo a los seres queridos representan un lugar primordial. Esta serie está grabada con una excelente calidad de imagen y sonido para no perderse ningún detalle ni sutileza. Cada DVD estará acompañado de un soporte gráfico (libro) que complementa la explicación paso a paso de las recetas y desarrolla en extenso las historias que Dolli introduce en el formato audiovisual. Se editan cada quince días, en todos los kioscos del país.





Hierbas

Vegetales

Berries

Hongos

www.graproductosnat.com
productos_gra@yahoo.com.ar

Depósito y distribución
Nave 12 Puerto 24-26-27
TEL: 4462-4400/4099

Exposición y Venta
Nave 5 Puerto 35
TEL: 4622-4363

Mercado Central de Bs. As.

Mario Reyes
Encargado de Cava

SANTA JULIA EXTRA BRUT
El glamour empieza por dentro.

WWW.FAMILIAZUCCARDI.COM



energía y sabor para empezar 2009

FOTOS DE EDUARDO HERRERO PARA TORRES FOTOGRAFÍA

FOOD & STYLING: MARCELA SORONDO

PRODUCCIÓN DE LILIANA CAMERONI

EXTRACTOR DE JUGO PHILIPS HR1854

ADMITE FRUTAS Y VERDURAS ENTERAS SIN NECESIDAD DE CORTARLAS, GRACIAS A SU TUBO DE ALIMENTACIÓN EXTRA GRANDE. SU JARRA HERMÉTICA DE 700 ML PERMITE CONSERVAR LOS JUGOS COMO RECIÉN HECHOS, POR MÁS TIEMPO. SUS 550 W DE POTENCIA PERMITEN EXTRAER MÁS JUGO FÁCILMENTE.

SELECTOR DE 2 VELOCIDADES. TODAS SUS PARTES PUEDEN LAVARSE EN EL LAVAVIJILLAS. INCLUYE RECETARIO CON LAS MEJORES COMBINACIONES DE FRUTAS Y VERDURAS.







Los jugos naturales son ideales para tomar en cualquier momento del día. Para utilizar el extractor de jugos Philips no es necesario retirar la cáscara de frutas como el ananá. Eso permite conservar todas las vitaminas.

jugo de tomates



INGREDIENTES

- 12 tomates maduros
- 3 tallos de apio grandes
- 2 zanahorias grandes
- Aceite de oliva extra virgen
- Sal y pimienta, a gusto

Varios

- Tomatitos cherry c/n

PROCEDIMIENTO

Lave los tomates y el apio. Lave las zanahorias con una esponja o cepillo para no pelarlas. Introduzca las verduras en el tubo de alimentación del extractor de jugos, sin pelar ni cortar. Sirva el jugo en un vaso y condimente con el aceite, la sal y la pimienta. Tómelo enseguida para que pueda aprovechar todas las vitaminas y minerales de las verduras frescas.

(Para 4)

jugo de piña y naranja



INGREDIENTES

- 2 ananás
- 6 naranjas
- 1 limón
- Azúcar, a gusto

Varios

- 4 cm de jengibre fresco pelado

PROCEDIMIENTO

Lave y corte los ananás en trozos grandes sin quitarles la cáscara. Lave las naranjas, pele 4 y deje 2 con cáscara. Córtelas en trozos. Pele el limón y córtelo en trozos. Coloque poco a poco todos los ingredientes en el extractor de jugos y accione el selector de velocidades. Al final, agregue el jengibre fresco pelado. Sirva en bien frío agregue hielo y endulce con azúcar a gusto.

(Para 4)





fiestas: la previa urbana

POR ELISABETH CHECA*
ILUSTRACIÓN DE ALMA LARROCA

Es sólo diciembre, el último mes del año que vivimos en peligro (como siempre). Las fiestas sudorosas de diciembre. Fin de año no es el fin del mundo, pero todo el mundo en todo el mundo, siente esa mezcla rara de euforia y desazón. En las ciudades de esta parte del planeta, ni les cuento. Hace calor, pero en las casas latinoamericanas se consumen los emblemáticos platos festivos de una Europa gélida. Nieve de algodón, Papás Noel acalorados en las calles, villancicos, pesebres *kitsch*. Ruido, mucho ruido. El mandato es comprar, comer y escabiar sin disfrutes. Es el momento en el que todas las empresas celebran lo incelebrable, cuando a aquellos amigos que no se los ve durante el resto del año, se los debe llamar para tomar una copa.

Hay que reunirse, pero ¿dónde?, ¿cómo?, ¿con quién? Con la gente que uno quiere muchísimo. Los restaurantes y los salones de fiestas, se atiborran de empleados ansiosos por sentarse a la mesa de los gerentes o temblorosos con la posibilidad de ganar un viaje al Caribe o, aunque más no sea, a Mar del Plata. Una heladera o un bolso para la *notebook*.

No puedo dar consejos para zafar de esas reuniones multitudinarias con las que las empresas agasajan a sus empleados. Hay que ir. Punto. Puedo dar algunas ideas si de lo que se trata es de reunirse con amigos del alma antes de las fiestas familiares en las que siempre, seguro, alguien con una copa de más planteará conflictos al estilo de ese famoso filme danés, *La celebración*, donde todo se deschava. “El infierno —lo dijo Sartre— son los otros”.

Entonces, antes de que caigan los papelitos en el centro, antes de las sirenas, los fuegos artificiales, el desasosiego del primer día del año aumentado por el *hang over*, algunas recomendaciones para pasarlo bien en *luxe, calme et volupté*, como le gusta a Baudelaire. Si no hay *luxe*, bueno, por los menos, calma. Éstos son algunos de mis lugares preferidos para brindar con amigos, sin compromisos ni ataduras, con cosas ricas, buenos tragos, mejores vinos.

Puerto Madero me resulta desangelado para vivir, pero no para picotear unas tapas y tomar unos vinos. **I Central Market** es uno de mis predilectos. Multiuso, desde el desayuno hasta la última copa de la noche, nada mejor que instalarse en ese *deck*, junto al canal y sus yates, enfrentados a la *big city* que desde allí parece más *big*. Las tapas y los platos de Santiago Ferrer, joven y creativo chef, son emocionantes y cuidados. Se puede aprovechar la ocasión para aprovisionamientos gourmet —quesos, salmón, *charcuterie*, pasta seca—, y objetos únicos y poco obvios para regalar, como teteras chinas o repasadores de Ramos Generales.

Café des Arts, el restaurante del MALBA, es otra opción, a la hora azul, en la *terrasse* para un encuentro al mediodía con sándwiches imaginativos o un almuerzo delicioso con platos franceses clásicos y contemporáneos. La *boutique* del museo—ay, me pierden estos lugares en todo el mundo—tenta con sus propuestas, sobre todo si no se sabe qué regalar a quién, pero ése es otro tema: la adecuación del objeto al sujeto, que es algo que se debería tener en cuenta en estos días de consumo loco.

Los jardines versallescos del Park Hyatt Buenos Aires, se prestan para todo, según la hora, el estado del corazón o del bolsillo. Allí, mi restaurante preferido es **Gioia**, con las propuestas mediterráneas de ese gran chef que es Máximo López May, pero si se eligen los lujos, conviene reglarse un *foie gras mi-cuit* que, finalmente, después de mucha experimentación, logró el chef ejecutivo del hotel, Cyril Cheype, un viejo amigo súper experto. Este plato forma parte del

Llegan las fiestas sudorosas de diciembre. Hay que reunirse, pero ¿dónde?, ¿cómo?, ¿con quién? Con la gente que uno quiere muchísimo. ★

menú que el Chef Rafael Martínez Casas propone en el restaurante **Duhau**. Y preguntar a Marcelo Rebolé, *sommelier* ilustrado, por un auténtico *champagne* de Champagne, entre esos tesoros que esconde en la vinoteca. Instalados en las terrazas y los jardines de uno de los hoteles más lindos del mundo. Lo merecemos.

Como opciones más modestas, siempre existe la posibilidad de reuniones en las veredas, terrazas o patios del Viejo Palermo, mi barrio, con su fauna foránea, divertida para mirar, ahora que nos descubrieron.

Algunos de mis preferidos: la amplia vereda de **Don Julio**, bajo los árboles de la calle Gurruchaga, para comer el lomo en su punto justo con papas fritas crocantes, y una botella de algún vino *top* seleccionada de la amplia cava. La terraza de **Minga**, que balconeja sobre la Plaza Armenia: el exotismo de la terraza de onda magrebí de **Bereber** o el patio de **Sa Giara**, con sus especialidades sardas que ilusionan con el Mediterráneo, sus casas blancas y azules. ¿Y los regalos? Hay para elegir en la Plaza Cortázar sin tener que vender el alma. ●

* Periodista especializada y conductora de *El Club del Buen Beber*.
Viernes y domingos a las 21.30, en la señal *elgourmet.com*





+ | I Central Market, Madero Gourmet

POR GUADALUPE HENESTOSA — FOTOS DE LUIS SENS
Y GENTILEZA I CENTRAL MARKET



El entorno es ideal para disfrutar: las amplias veredas, la gente paseando distendida, los modernos edificios, los barcos, las viejas grúas. Y, por supuesto, todo el cielo limpio y amplio de Puerto Madero, tan cerca y a la vez tan lejos. En este ambiente, I Central Market funciona como restaurante, pero también como un mercado gourmet, un paseo de compras y una cafetería. Todo en uno y sin desentonar.

La idea vienen desarrollándola Sandra Perelmuter y Patricia Gallo desde hace cinco años: primero, con I Fresh Market (a unas cuadras de allí, también en Puerto Madero), y luego con este nuevo emprendimiento de mayores superficie y ambiciones. Sandra y Patricia fueron, en un principio, socias. Ahora, son amigas que disfrutan ocupándose de cada uno de los detalles. La mano femenina se nota en cada cosa: desde la cuidadosa exposición de frutas y flores, hasta los *chales* ubicados cerca de la puerta, a disposición de la clientela femenina, por si el aire acondicionado resulta demasiado frío; pasando por el *setting* de las mesas, sobrio y delicado. La propuesta básica es generar un espacio para el agasajo y el placer de los cinco sentidos.

El restaurante del I Central Market es conducido por Santiago Ferrer, que se instaló con su cocina de autor en estas hornallas luego de pasar por el Bistró, de Faena y por Sucre, de Trocca, entre otros. La inteligente carta representa el espíritu del lugar: elegancia, sencillez y buena calidad de productos. Además de cinco entradas, diez principales y cinco postres, se destaca una buena sección de comidas ligeras, que se sirven sólo hasta las 20: sándwiches (el de *pastrami*,

TIPS

Además del restaurante, I Central Market cuenta con un mercado gourmet, un *tea room*, un bazar y una cafetería de servicio rápido, donde, también, se puede comprar comida para llevar.

Durante diciembre, se ofrece un *happy hour* con tragos y tapas para ir con amigos. Opciones: dos tragos (o dos copas de *champagne*) y tapas por \$ 45, o bien dos copas de vino y tapas por \$ 40.

Hay más para festejar: desde salones privados de 40, 16 y 6 personas, mesas armadas especialmente; hasta la "Chef table", una cocina privada donde Ferrer elabora, en persona, los platos a la vista.

pepino agridulce y emulsión de mostaza, \$ 25, es uno de los clásicos de la casa aclamado por la clientela), sopas y ensaladas, ideales para un almuerzo al sol.

Después de un aperitivo (un perfumado gazpacho, fresco y picantito, pero sin exagerar), se puede iniciar la comida con algún tapeo —como las croquetas de queso gruyère (\$ 24) o la selección de fiambres del día (\$ 36)—. También se destacan los langostinos empanados con *panko*, acompañados con una interesantísima ensalada de mango, palta y papaya con crema de coco (\$ 40), que trae un sutil aire de los trópicos. Las vieiras gratinadas al azafrán con espinacas salteadas (\$ 35) son un buen ejemplo de cómo se puede armar un plato complejo; combinan con inteligencia elementos simples de texturas y sabores contrastantes.

Para los principales, no deje pasar los ravioles de berenjenas asadas, almendras tostadas con salsa de *fungi porcini* (\$ 48): livianos, ahumados y con el recuerdo del bosque en los hongos y los piñones de la salsa. El "cochinillo como en Segovia" (\$ 55) es una verdadero milagro de la cocción prolongada: más de diez horas a baja temperatura y una estratégica caramelización, lo convierten en una delicia de piel crocante. Se lo sirve con una crema de batata y jengibre, puerros glaseados y un increíble adobillo andaluz (almendras, pimentón y ajo). Otra carne bien tratada es el *gigot* de cordero braseado (\$ 55), bien respaldado en un suave y cremoso *risotto* de calabaza. Algunos platos para explorar son el salmón rosado sobre papas confitadas al limón (\$ 50) o el lomo envuelto en panceta sobre emulsión de zanahoria al tomillo (\$ 50).

El cierre es todo dulzura. La excelente pastelería del I Fresh Market aquí sigue firme y despliega todo su potencial. Buenos ejemplos son la tarteleta de lima y limón con cremoso de café (\$ 24), un repertorio de cítricos suavizado por la moka, o el *curd* de chocolate blanco con espuma de yogur (\$ 25), una original variante de este tradicional producto lácteo. Otra mixtura sorprendente es el volcán de chocolate con helado casero de banana (\$ 26).

La carta de vinos apunta a lo seguro, con bodegas y etiquetas reconocidas, de prestigio y calidad garantizados. Organiza alrededor de cien etiquetas por cepas, casi exclusivamente vino nacionales (salvo el infaltable *champagne* francés Veuve Clicquot, \$ 360). Los precios van desde los \$ 50 hasta \$ 300. Hay vino por copa (de \$ 16 a \$ 22) y vinos naturales de la Familia Cecchin. La receta que ofrece I Central Market permite cubrir todo un abanico de opciones. Tanto la gastronomía como el ambiente, de diseño moderno y decoración minimalista, invitan a relajarse y a disfrutar. Que de eso, al fin y al cabo, se trata. ●



DATA

Pierina Dealessi esquina Macacha Güemes,
Dique 4, Puerto Madero Este.
Teléfono: 5775-0330.
www.icentralmarket.com.ar,
mail: info@centralmarket.com.ar
Todos los días, de 8 a o.
Principales tarjetas.
Reservas recomendadas los fines de semana.
Consultar por mesas especiales o salones privados.





+ | Puerta uno, la fiesta interminable

POR GUADALUPE HENESTROSA — FOTOS DE LUIS SENS

+ | Dadá, bistró pop

POR GUADALUPE HENESTROSA — FOTOS DE LUIS SENS

ESTILO: bistró gourmet.

CAPACIDAD: 47 cubiertos (8 en la barra)

HISTORIA: Dadá se ha convertido en un clásico que ofrece una interesante combinación de tragos, comida de autor y arte.

AMBIENTACIÓN: cuadros de importantes firmas argentinas en las paredes y el jazz como telón de fondo. Ecléctico y personal por donde se lo mire: una barra cubierta de mosaicos multicolores, algo del pop de los *sixties*, más el mobiliario de un viejo bar. Ideal para festejos con amigos.

PLATOS: una carta más que atractiva e inesperada. Es una cocina de autor, con evidentes toques mediterráneos, de preparación rápida y de muy buena calidad.

SUGERENCIAS: hay buenas propuestas de tapeo, como un excelente *hummus* con pan pita y oliva (\$ 26), o un delicioso queso *morbier* envuelto en masa filo con jalea de cebolla y hojas verdes (\$ 31). Entre los principales, el clásico lomo Dadá (\$ 43), una impactante torre compuesta por un *gratin* de papas y panceta y un lomo bañado con salsa de mostaza. Otro punto destacado es el salmón rosado (\$ 48), con puré azafranado, tomates asados con mole de hojas de mostaza. Para los postres, un imperdible: *bavarois* de maracuyá (\$ 15), delicioso.

VINOS Y BEBIDAS: el corazón de Dadá es su barra. Allí se come, se bebe y se hacen amigos. La carta de bebidas incluye una impresionante colección de tragos tradicionales, *high balls* y una sección especial de tragos elaborados con vodka: los precios van de \$ 12 a \$ 26. Además, se ofrece una nutrida selección de bebidas blancas, whiskies, aperitivos y *cognac*. Por supuesto, también hay una breve carta de vinos (de \$ 35 a \$ 165) y una amplia variedad de vinos por copa (\$ 10 a \$ 19).

SERVICIO: ideal para sentirse cómodo y relajado. Profesional.

PRECIO PROMEDIO: \$ 80

DATA: San Martín 941. Tel.: 4314-4787. Lunes a sábado de 12 al cierre. Domingos cerrado. Todas las tarjetas.

ESTILO: bar de puertas cerradas.

CAPACIDAD: 180 personas (máximo).

HISTORIA: sus dueños —los hermanos Marcelo y Pablo Resnik, junto con el RR.PP. Robertino Tarantini— empezaron a organizar fiestas en una vieja casa chorizo. El boca a boca, los hizo crecer hasta convertirse en un exitoso bar de tragos y comidas.

AMBIENTACIÓN: es un espacio casi escenográfico: iluminación estratégica, paredes doradas, cielos con estrellas, salones privados y una gran barra ubicada en el antiguo patio central.

PLATOS: la carta de comidas fue surgiendo como una necesidad par acompañar el consumo de alcohol. Hoy, tiene entidad propia: breve y sencilla, permite organizar una comida ligera: tabla de fiambres y encurtidos (\$ 35), pizza de rúcula y parmesano (\$ 35), entre otras entradas. Para una comida más fuerte, *chicken rolls* con papas gratinadas (\$ 28), medallón de lomo con papas (\$ 35), de excelente punto de cocción. Postres: muy buena *marquise* de chocolate con helado de crema (\$ 15).

VINOS Y BEBIDAS: el eje de Puerta uno está en los tragos. La carta incluye quince *cocktails* de autor, otros tantos clásicos, más una interesante variedad de daiquiris, aperitivos, cervezas, whiskies, vinos y *champagnes*. No perderse: Caipi-sake de uvas (\$ 20), Puerta uno Martini (\$ 35), Squeezze (gin, menta, pomelo, naranja y maracuyá, \$ 25), Ginger Breeze (tequila Cuervo, jengibre, pomelo, cranberry, \$ 20). La lista sigue.

SALÓN FUMADOR: salvo los salones cerrados, todo el espacio se encuentra habilitado para fumar.

DATA: Juramento 1667, Belgrano, tel.: 4706-1522.

www.puertauno.com. De lunes a sábado de 20 a cierre. Todas las tarjetas. Seguridad.



111 AÑOS DE HISTORIA
MERECE SER DESCUBIERTO

— LAGARDE —
1897

WWW.LAGARDE.COM.AR

4 MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.



Lagarde, Luján de Cuyo, Mendoza



+ | La Salamandra, dulce de leche y mozzarella bar

POR LAURA LITVIN — FOTOS DE JAVIER PICERNO

Entrar en este nuevo local de Palermo genera una sensación de frescura y bienestar que pocas propuestas del barrio logran. Sus amplios ventanales difuminan el afuera del adentro. Y el mobiliario, pensado especialmente dentro de un diseño general a cargo de Vicente Ferrani, ayuda a crear un ambiente distendido, impecable, que invita a quedarse.

La idea surgió siguiendo la tendencia mundial de los locales especializados en mozzarella que hace furor en el mundo (Obiká a la cabeza en Italia, New York, Kuwait, Londres, etc.), la firma La Salamandra es la primera en abrir este tipo de restós en Buenos Aires. Con la asesoría especializada de Miguel Grincager (ex Lola) y el gerenciamiento a cargo de Guillermo Piedrabuena (ambos con larga trayectoria en el rubro gastronómico), pusieron en marcha esta propuesta gourmet que sorprende por su simpleza, la gran calidad de los productos ofrecidos, y la amabilidad y el profesionalismo del personal.

Así las cosas, aquí se sirve mozzarella y dulce de leche Premium.

Con una carta breve, pero original, se pueden degustar tartas, ensaladas creativas y sándwiches. Entre las recomendaciones, no se pierda la ensalada de vegetales grillados, *boconcini* de búfala Bufarella, tomillo y verdes de estación (\$ 26). O una *quichette* de cebollas caramelizadas y mozzarella (\$ 28). Puede acompañar estos platos con una jarra de *frozen* limonada con jengibre, que se prepara en el momento y es deliciosa, o un jugo de frutas exprimido.

La carta de bebidas incluye cervezas, champaña Chandon (de 187 cc) y vinos de la bodega Trumpeter (entre \$ 18 y \$ 60). A la hora dulce, es imposible no tentarse con todas las ofertas, pero aquí sugerimos la tarta de dulce de leche ganache y finísimo chocolate (\$ 14). Cafés servidos a la manera clásica italiana, completan la propuesta (desde \$ 8). Vale la pena darse una vuelta. Es ideal para encontrarse con amigos, para un *brunch* o para relajarse, mientras se pasea por el barrio. Un placer.

DATA: 60 cubiertos, Wi-Fi. Abierto de lunes a lunes, de 9 a 21. No hay sector fumador. Todas las tarjetas.

DIRECCIÓN: El Salvador 4761.

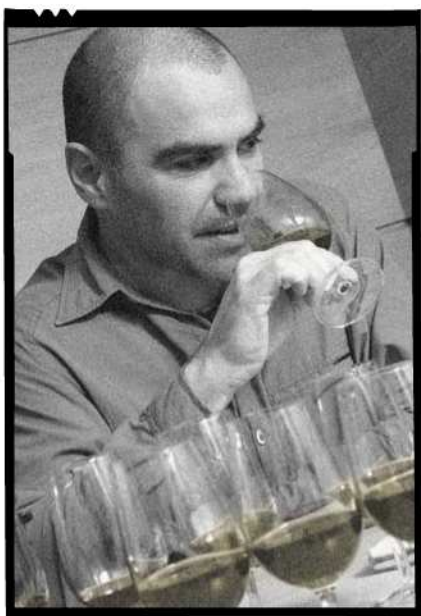




Reducimos un 15% del material PET
de nuestros envases.
Vos no lo vas a notar, la naturaleza sí.
TODOS JUNTOS PODEMOS HACER LA DIFERENCIA.

el momento de los grandes vinos, es hoy

POR PATRICIO TAPIA (ASESOR ENOLÓGICO DE LA SEÑAL *ELGOURMET.COM*)



Mi consejo es arrasar con las mejores botellas cada vez que la situación lo amerite. Las celebraciones, un momento de intimidad, una buena conversación, las fiestas, claro. Así es que ¡salud! La cava está para usarla.

Me gusta la idea de guardar vinos. Esas botellas especiales que no sólo implican calidad, sino también la ilusión de ver cómo mutan, cómo cambian. Hay muchos detalles en el vino; uno de ellos, quizás el más impactante, es precisamente esa capacidad para convertirse en otro, para modificarse muchas veces por completo mientras descansa dentro de la botella. Se compra algo y, no sé, diez años más tarde, quince años más tarde, uno se encuentra con una cosa totalmente diferente.

Saber guardar las botellas adecuadas, es un arte, como también es un arte saber descorcharlas a tiempo, en el momento de su plenitud. Al igual que los hombres, ustedes ya lo sabrán, el vino pasa por etapas. La idea es descorchar cuando una botella esté en su meseta ideal. La fantasía de muchos coleccionistas que conozco es precisamente ésta: descubrir el momento exacto cuando un gran vino de guarda ha llegado finalmente allí; meses, años antes de que sucumba inevitablemente y ya no entregue nada. La muerte como la conocemos.

Mi acercamiento a la guarda de vinos, sin embargo, es distinto. Me fascina guardar botellas, pero más que por encontrar ese punto exacto, lo que me seduce de este ejercicio es algo así como el “descorche emocional”. El vino es mucho más de lo que está dentro de la botella. Si no fuera así, esta bebida sería equivalente a tantas otras hechas en serie. Hablo del gran vino, por cierto, ése que tiene detrás a hombres, a una cultura; ése que esconde los secretos de un

lugar y que sabe mostrarlos con la claridad de un espejo. Y el vino es también su entorno, lo que pasó cuando lo bebimos, las emociones que hubo allí, alrededor de la mesa, lo que sucedió ese día.

Con eso en mente, me gusta guardar vinos para abrirlos cuando es necesario. Independiente del estado en el que esté, si la situación vale la pena, tengo total seguridad de que brillará sin complejos. Las celebraciones, los momentos de intimidad, una buena conversación, los reencuentros, las fiestas de fin de año, claro.

El agua divide; el vino une.

Uno puede pedirlo todo. Pedir, por ejemplo, que el momento de mayor plenitud de mi Burdeos tinto coincida con el matrimonio de mi hija, con el nacimiento de mi nieto o con la llegada de un viejo amigo. Me ha pasado, pero la verdad es que no estoy completamente seguro de si en realidad el vino estaba en su mejor momento, o el que estaba en su mejor momento era yo, con la mente dispuesta a encontrar los detalles que hacen de un buen vino, un vino superlativo. Esa alegría que ofrece una situación especial.

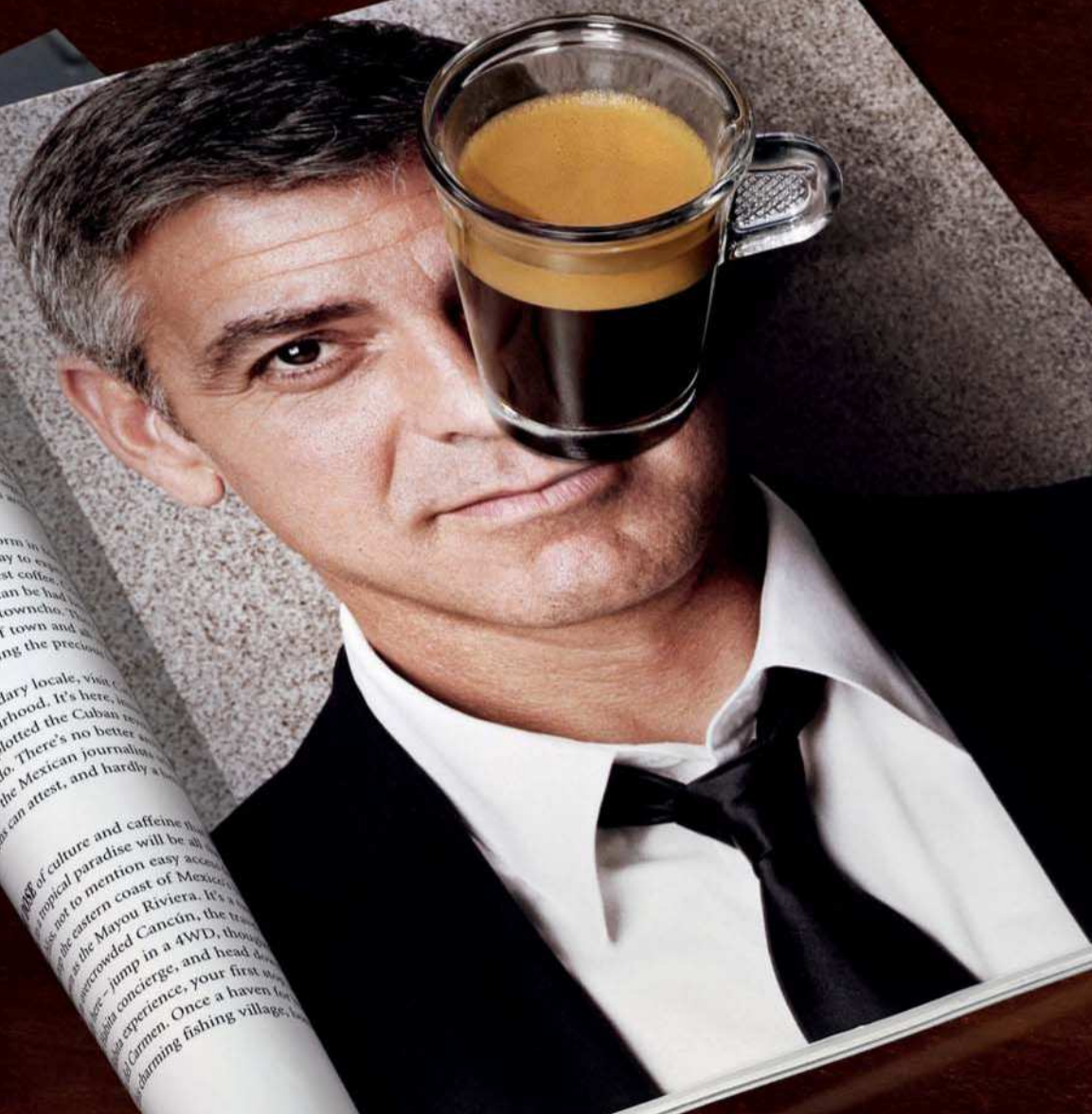
Por eso, mi consejo es arrasar con las mejores botellas cada vez que la situación lo amerite. Este fin de año, por ejemplo. Por qué no. Cambio de folio, esperanzas en lo que viene, dejar a un lado doce meses buenos o malos, la perspectiva de un futuro. No veo mejor excusa para celebrar y tampoco puedo ver mejor excusa para abrir una gran botella. Así es que ¡salud! La cava está para usarla. ●



sh galleries of
s complex, where
restaurant of the
a neighbourhood
ancient Cathedral
ent), the remains of
and of course, plenty of
you like, but do visit
youyard of Palacio
courtyard of the
or of the different
different aspect of
either quiet cobbled
to the rich-bohemian
attractions here are
Candesa to Diego
attractions of Diego
modern buildings
Mexico's first modern

CONSIDERED AN ART form in
Café is an excellent way to
some of world's finest coffee
the best cup in town can be had
the wall, Café Etowncho. The
from all parts of town and
the street, drinking the prech
a truly legendary locale, V
neighbourhood. It's here, in
plotted the Cuban re
cho. There's no better
cho. There's no better
as the Mexican journal
can attest, and hardly a

of culture and caffeine th
tropical paradise will be all
not to mention easy access
the eastern coast of Mexico
the Mayou Riviera. It's a
crowded Cancún, the trans
- jump in a 4WD, throu
concierge, your first wa
experience. Once a haven for
Carmen. Once a haven for
charming fishing village, h



Nespresso. What else?



Boutique Nespresso
Montevideo, 1704
Recoleta
Buenos Aires
www.nespresso.com

NESPRESSO
Coffee, body and soul

guía de espumantes

UNA SELECCIÓN DE LAS CHAMPAÑAS MÁS INTERESANTES DEL MERCADO. PARA LOS QUE PREFIEREN LAS NOVEDADES; PARA UNA OCASIÓN ESPECIAL O PARA UNA CENA DE GALA. PASEN Y PRUEBEN.

POR MACO LUCIONI

buena relación calidad-precio



Norton Cosecha Especial Extra Brut

Bodegas Norton

Luján de Cuyo-Mendoza, \$ 29,28

La gran virtud de este producto es la calidad que uno recibe por el precio que paga, lo cual le hizo ganar popularidad y que además lo convirtió en una línea completa que cuenta también con un Nature y un Rosé, este último, recientemente incorporado. Fue elaborado íntegramente con uvas de la variedad Chardonnay y con el método *Charmat* o de segunda fermentación en tanque. Es fresco, de buena acidez y con agradables notas frutales que aparecen tanto en la nariz como en la boca.

últimas novedades



Finca Las Moras Extra Brut

Bodega Finca Las Moras

San Martín, Valle de Tulum-San Juan, \$ 37

Entre las novedades más originales de este año, se encuentra este corte compuesto por un 85% de Viognier y un 15% de Syrah sanjuaninos, dos variedades bien representativas de ese *terroir* cuyano. En él, se pueden percibir fácilmente las claras notas frutales que caracterizan al Viognier, que traen de la memoria claros recuerdos de durazno y damasco. La espuma envuelve con delicadeza y elegancia toda la boca, para luego dar paso a un retrogusto bien frutado que permanece por algunos minutos.

Trapiche Extra Brut

Bodegas Trapiche

Coquimbito, Maipú-Mendoza, \$ 32

Es notable la mejora que vienen experimentando los espumantes de esta bodega, fruto del empeño y dedicación de su equipo enológico. Elaborado a partir de un corte de 70% de Chardonnay, 20% de Semillón y un 10% restante de Malbec vinificado en blanco, tiene un agradable carácter frutal que se combina con el sutil aporte de la levadura, producto del método utilizado para la segunda fermentación, denominado "*charmat lungo*". En boca, muestra buena frescura y persistencia, y una delicada burbuja.



Rutini Extra Brut

Bodega La Rural

Tupungato-Mendoza, \$ 111

La línea Rutini ya contaba con un espumante Brut Nature de excepción que se cansó de cosechar elogios. Recientemente, se incorporó también este Extra Brut, para el cual se utilizaron las clásicas variedades Pinot Noir y Chardonnay, y el método *chamenoise* o de segunda fermentación en botella. El vino descansó durante 15 meses en contacto con las levaduras, lo cual le aportó notas de pan tostado, manteca y una interesante cremosidad en la boca que lo hace muy agradable. Sus burbujas son finas y delicadas.





para ocasiones especiales

Atemporal Pinot Noir-Chardonnay

Bodega Alta Vista

Tunuyán-Mendoza, \$ 60

Buen espumante de estilo afrancesado, fiel a los orígenes de esta bodega que este año cumplió 10 vendimias en estas tierras. Para la elaboración del vino base, se utilizaron las variedades Pinot Noir y Chardonnay en una proporción 80% y 20%, lo cual le dio un tenue color asalmonado. Como no podía ser de otra manera, el método *chamenoise* fue el elegido para la segunda fermentación con un largo período de contacto con las levaduras. El resultado es una interesante combinación de notas de frutos rojos mezclados con las de pan tostado. En la boca es todo elegancia.



espumantes de lujo

Bohème

Bodega Luigi Bosca, Las Compuertas

Luján de Cuyo-Mendoza, \$ 180

Una de las etiquetas *top* de mayor antigüedad del mercado argentino y la única que utiliza las mismas tres variedades permitidas en la zona de Champagne para hacer vino: Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier, esta última una variedad tinta casi inexistente en el país. Es un producto de gran elegancia que deja recuerdos de fruta y flores, combinados con lo que le aportó el prolongado añejamiento en contacto con sus lías. Buena acidez, bastante estructura y una elegante armonía en la boca son sólo algunos de sus mayores atributos. Bien vale lo que cuesta.

Cruzat Larrain Brut

Bodega Cruzat

Tunuyán-Mendoza, \$ 67

Desde su presentación, el año pasado, que los vinos espumantes de esta joven bodega de capitales chilenos no dejan de cosechar elogios. La producción está a cargo del gurú argentino de las burbujas, Pedro Rosell, y ésta es la primera de tres líneas de etiquetas que tienen proyectadas, la cual se elaboró con método tradicional y descansó nada menos que 24 meses con sus lías. Es un vino en el que se combinan una agradable frescura con buena complejidad. Notas de pan horneado, almendras y avellanas que luego se repiten en la boca, donde además muestra buena estructura y elegancia.



Eternum

Bodegas Chandon

Gualtallary, Tupungato-Mendoza, \$ 145

Es una de las dos etiquetas de lujo de la bodega líder en la Argentina en la categoría. A partir de un corte de partes iguales de Chardonnay y Pinot Noir, Manuel Louzada creó este producto de excepción que permaneció 36 meses en contacto con sus lías. Esto le aportó gran complejidad y recuerdos de pan tostado, manteca y frutas secas. En la boca, es cremoso, de muy buena acidez y gran equilibrio, perdurando sus agradables sabores por varios minutos. Se puede tomar ahora, aunque probablemente siga todavía evolucionando.



especial fiestas





celebración ***gourmet***

PARA DOS, PARA MUCHOS. PARA UNA CENA ROMÁNTICA, PARA LA FAMILIA ENTERA. PARA COMER A ORILLAS DEL RÍO O A LA LUZ DE LAS VELAS. CADA UNO CON SU ESTILO, DOLLI, DONATO, BORJA, CHRISTOPHE, JULIANA Y PAMELA PROPONEN DELICIAS ORIGINALES PARA LA MESA DE NAVIDAD Y AÑO NUEVO. ALEGRÍA, TALENTO Y MUCHO HUMOR PARA UN INCREÍBLE FESTEJO CON LOS CHEFS DE LA SEÑAL.

FOTOS: EDUARDO TORRES - PRODUCCIÓN DE LILIANA CAMERONI

ensalada de verano



INGREDIENTES

- 2 duraznos
- 3 cdas de nueces pecan
- Menta fresca c/n
- Rúcula c/n
- Aceite de oliva c/n
- Sal, a gusto
- Pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Limpie los verdes. Corte los duraznos en sextos. Reserve.

Para el crocante de pan integral

INGREDIENTES

- 2 rodajas de pan viejo integral con semillas
- Sal, a gusto
- Pimienta, a gusto
- Aceite de oliva c/n

PROCEDIMIENTO

Desarme el pan con las manos en trozos irregulares. Tuéstelo en una sartén con un poco de aceite de oliva, sal y pimienta, sobre fuego lento, hasta que esté crocante y dorado.

Para la vinagreta

INGREDIENTES

- 1 cda de mostaza de Dijon
- 1 cda de miel
- 1/2 taza de aceite de oliva
- Sal, a gusto
- Pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Prepare la vinagreta mezclando todos los ingredientes en un bol. Reserve.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Arme la ensalada con la rúcula, la menta, los duraznos, las nueces pecan, el pan, y por último, condimente con la vinagreta.
(Para 4)

Juliana López May



“En Navidad, me divertía mucho con mis **hermanos**. Se sentía esa **magia**, la ilusión de armar el **arbolito**, de ver qué nos tocaba de **regalo**. A mis padres no les gustaban los **fuegos artificiales**; entonces, todos los chicos disfrutábamos de los de los **vecinos**. Las **fiestas** más **lindas** fueron las pasadas, porque **nació mi hijo**, el 22 de diciembre”

ensalada de remolachas crudas



INGREDIENTES

- 2 remolachas medianas
- 3 cdas de avellanas
- 6 damascos turcos
- Tomillo fresco c/n
- Aceite de nuez c/n
- Sal, a gusto
- Pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Corte las remolachas en láminas bien finitas y dispóngalas en un plato grande o fuente. Corte las avellanas y los damascos en trozos pequeños. Reserve.

Para la reducción de aceto y soja

INGREDIENTES

- 1 taza de aceto balsámico
- 1/2 taza de azúcar negro
- 1/2 taza de salsa de soja

PROCEDIMIENTO

Coloque en una olla el aceto balsámico, el azúcar negro y la salsa de soja. Cocine hasta que quede como un almibar.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Sobre la remolacha, agregue las avellanas, los damascos cortados y el tomillo fresco. Salpimiente, condimente la ensalada con un poco de la reducción y aceite de nuez. Sirva frío.
(Para 4)





tapas de fiesta



INGREDIENTES

160 g de salmón rosado fresco

Para la vinagreta

INGREDIENTES

1 cda de jugo de limón

3 cdas de aceite de oliva

1 cda de cebolla picada bien fina

• Perejil picado, a gusto

PROCEDIMIENTO

Corte el salmón en fetas y dispóngalo sobre un plato. Mezcle todos los ingredientes de la vinagreta y con ella pincele el salmón. Reserve en frío.

bacalao confitado

INGREDIENTES

180 g de bacalao

1 diente de ajo

250 ml de aceite de oliva

1/2 morrón rojo asado

6 aceitunas negras

PROCEDIMIENTO

Retire el exceso de sal del bacalao durante 24 horas en agua fría, cambiándole el agua cada 6 horas. Luego, confítelo en aceite y perfume con el ajo, por 6 minutos, a fuego moderado. Corte el morrón en bastones y áselo en una plancha. Pique las aceitunas negras y cocínelas a fuego bajo y sin aceite, removiendo hasta que se sequen. Luego, páselas por un *mixer*, hasta lograr un polvo.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

En un plato, coloque una base de morrón; encima, el bacalao confitado, y decore con el polvo de aceituna.

vieiras a la plancha

INGREDIENTES

1/2 feta de jamón crudo

100 g de coliflor

2 vieiras grandes

1 pizca de nuez moscada

• Leche c/n

• Aceite de oliva

• Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Seque el jamón crudo en una sartén hasta que quede crocante. Pique hasta obtener un polvo. Hierva la coliflor hasta que esté blanda, procese con un poco de agua de la cocción y con leche. Agregue sal, pimienta y nuez moscada. Cocine la vieira en una sartén con 1 gota de aceite de oliva y sal, 20 segundos de cada lado.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Decore el plato con puré de coliflor, coloque la vieira encima y termine con el polvo de jamón crudo.

molleja con vinagreta

INGREDIENTES

2 langostinos

100 g de mollejas

• Aceite de oliva c/n

PROCEDIMIENTO

Dore los langostinos con gotas de aceite. Mientras tanto, lleve las mollejas al fuego en una olla con agua fría. Cuando rompa el hervor, retire y deje reposar. Filetee y dore en una sartén a fuego vivo.

Para la vinagreta de avellanas

INGREDIENTES

3 cdas de aceite de oliva

1 cda de aceto

1/2 cda de *ciboulette* picado

1/2 cda de avellanas tostadas y picadas levemente

PROCEDIMIENTO

Emulsione los ingredientes líquidos, y luego agregue la *ciboulette* y las avellanas.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Disponga la molleja y el langostino, salsee con la vinagreta de avellanas.

calamares y pimientos

INGREDIENTES

1/2 morrón verde

2 calamaretes

• Aceite de oliva c/n

PROCEDIMIENTO

Corte el morrón en tiras y dórelas hasta que estén crocantes en una sartén. Cocine los calamaretes con una gota de aceite de oliva hasta que se dore por ambos lados.

Para la vinagreta

INGREDIENTES

2 cdas de aceite de oliva

1 cda de vinagre de vino

1/2 cda de tinta de calamar

PROCEDIMIENTO

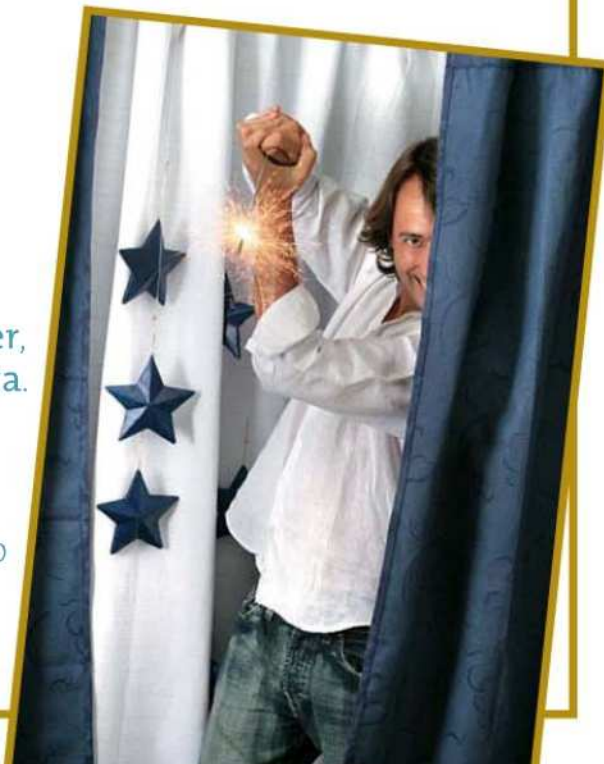
Prepare una vinagreta con todos los ingredientes y reserve.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

En un plato, coloque una base de pimientos, agregue los calamaretes y salsee con la vinagreta. (Para 2)

Dorja Blázquez

“Pensé estas tapas para servir al atardecer, en la previa de la fiesta. O quizá junto al río, o frente al mar. Son deliciosas e ideales para servir con un rico *champagne*”





Christophe Krywonis

“Las Navidades de mi infancia eran muy femeninas. Mi abuela, mi mamá, y mis hermanas eran el corazón de la cocina. Primero, íbamos a misa, hacía mucho frío, pero no importaba, porque luego venía una cena gloriosa. Después del brindis, los jóvenes corríamos a la playa a tomar *champagne*, esperando que una sirena saliera del mar”

paleta de cordero e hinojos braseados



INGREDIENTES

- 1 paleta de cordero
- 3 dientes de ajo
- 2 zanahorias
- 2 tallos de apio
- 1 cebolla
- 2 hinojos
- 2 cdas de aceite de oliva
- 1/2 botella de vino blanco
- Tomillo fresco c/n

PROCEDIMIENTO

Retire el exceso de grasa de la paleta de cordero y haga pequeñas incisiones. Aplaste los ajos con la cáscara y reserve. Corte en cuartos las zanahorias y luego, en cubos. Separe las hojas de apio del tronco, pele la cebolla y pique todo groseramente. Corte los hinojos en cuartos y retire el tronco interno.

En una placa para horno, coloque las zanahorias, el apio, la cebolla, los hinojos y los ajos. Incorpore el aceite de oliva. Coloque, por encima de las verduras, la paleta de cordero y vierta el vino blanco. Cocine en el horno a 150° C por 4 horas y media; durante la cocción, remoje poco a poco la paleta con agua para evitar que se seque. Una vez cocida la carne, deshuese y reserve.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

En un plato, sirva los hinojos; encima, coloque dos rodajas de cordero recalentado en su jugo de cocción, salsee y decore con tomillo fresco.

(Para 4)





salmón con crema de hinojos y *gastric* de naranjas



Para el salmón

INGREDIENTES

400 g de salmón rosado

- Aceite de oliva c/n
- Sal y pimienta

Para la crema de hinojos

INGREDIENTES

3 hinojos

50 g de manteca

20 g de azúcar

- Aceite de oliva c/n
- Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Corte los hinojos en juliana, rehóguelos a fuego bajo en manteca y aceite de oliva hasta que estén tiernos. Condimente con sal, pimienta y una pizca de azúcar y licue. Reserve.

Para el *gastric*

INGREDIENTES

200 g de azúcar

50 ml de jugo de limón

80 ml de jugo de naranja

20 ml de vinagre de jerez

PROCEDIMIENTO

Haga un caramelo a seco con el azúcar, desglace con el jugo de limón, el de naranjas y el vinagre. Deje cocinar 1 minuto. Reserve.

Para los vegetales glaseados

INGREDIENTES

4 hinojos baby

8 zanahorias baby

50 g de manteca

50 g de azúcar

100 ml de caldo de ave

- Aceite de oliva c/n
- Sal y pimienta, a gusto

Delli
Irigoyen

“Las fiestas son un momento especial para encontrarse con la familia y los amigos. Aún rememoro esa ilusión, el ritual del árbol, el pesebre que tanta emoción nos despertaba en la niñez. Trato de transmitirles esa magia a mis nietas. Pensé esta cena para homenajear a alguien muy querido y aprovechar la ocasión para recordárselo”



PROCEDIMIENTO

Saltee los hinojos y las zanahorias con la manteca y el aceite hasta que tomen un color dorado. Salpimente, agregue el azúcar, cubra con el caldo y tape con papel manteca. Cocine hasta que reduzca el caldo y los vegetales estén cocidos y glaseados.

Para las migas

INGREDIENTES

100 g de pan multicereales

1 limón

1 naranja

20 g de semillas de girasol

20 g de pistachos

- Tomillo seco c/n
- Aceite de oliva c/n
- Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Procese el pan y séquelo en un horno a baja temperatura. Agréguele los zest de cítricos, las semillas, los pistachos picados, el tomillo y condimente con sal, pimienta y aceite de oliva. Reserve.

Varios

- Brotes de rabanito, remolacha y rúcula
- Aceite verde c/n

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Cocine el salmón unilateralmente por el lado de la piel. A último momento, gírelo y dore la otra cara. Sirva el salmón junto con la crema de hinojos y los vegetales glaseados. Termine con el *gastric*, las migas, y decore con el aceite verde y los brotes.

(Para 2)

semifreddo de yogur y gelée de frambuesas



Para el semifreddo

INGREDIENTES

150 g de yogur
140 g de azúcar
6 yemas
300 g de crema

PROCEDIMIENTO

Coloque el yogur en un paño y deje escurrir durante la noche en un chino. Haga un almíbar con el azúcar y llévelo a 118° C. En este punto, vuelque sobre las yemas, sin dejar de mezclar, y continúe con el batido hasta que la preparación esté fría. Mezcle con el yogur. Por último, incorpore la crema a medio punto. Reserve.

Para el crumble de cacao y avellanas

INGREDIENTES

100 g de harina 0000
15 g de cacao amargo
110 g de manteca fría en cubos
90 g de azúcar rubio
1/2 cdta de polvo de hornear
60 g de avellanas tostadas

PROCEDIMIENTO

Procese todos los ingredientes hasta lograr un arenado. Coloque en una placa para horno y cocine durante 12 minutos. Retire, deje reposar por 5 minutos y rompa la masa hasta lograr un granulado. Lleve al horno durante 5 minutos más. Retire y reserve.

Para la gelatina de frambuesas

INGREDIENTES

340 g de frambuesas
5 cdas de azúcar
1 sobre de gelatina sin sabor

PROCEDIMIENTO

Coloque las frambuesas junto con el azúcar en una cacerolita y cocine hasta que rompa el hervor. Procese y pase la pulpa por un tamiz. Hidrate y entibie la gelatina. Agregue a la pulpa y coloque en aros vacíos del mismo tamaño que los que se usaron para el semifreddo, con film en la base. Lleve a la heladera hasta lograr el punto justo de cuajado. Reserve. Monte sobre el postre cada una de las presentaciones justo antes de servir.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

(TRES DISTINTAS)

Forre la base del molde con papel de aluminio y coloque el *crumble*, presionando bien como base. En el caso de la torta helada, haga lo mismo con el molde de 20 cm. En el caso del *trifle*, coloque el *crumble* como base del vaso. Luego, realice lo mismo en cada presentación con el semifreddo. Congele. Monte sobre el postre cada una de las presentaciones justo antes de servir. Acompañe con frutos rojos. (Para 6)

Pamela
Villar

“La casa de mis abuelos se llenaba de chicos. Mi papá tenía once hermanos, así que éramos muchos. Él cocinaba el pan dulce y la ensalada de fruta. Todos nos reíamos cuando mi tía cantaba villancicos. Alguien, desde la terraza, dejaba caer los regalos y nos decían que había llegado Papá Noel. Ahora, cocino yo, aunque trato de hacer cosas más frescas”







cartellate masa frita enroscada



Para la masa

INGREDIENTES

- 700 g de harina 0000 tamizada
- 100 g de manteca o grasa de cerdo
- 2 huevos
- 80 g de azúcar
- 10 g de sal derretida en agua tibia
- 250 ml de vino blanco
- Aceite neutro para freír (o grasa de cerdo)

Para decorar

- Almendras tostadas y molidas c/n
- Nueces tostadas y molidas c/n
- Pistachos molidos c/n
- Azúcar común c/n
- Chocolate rallado fino c/n
- Vino *cotto* (mosto de uva cocido) c/n (o miel)

PROCEDIMIENTO

Haga un volcán con la harina y, en el hueco, coloque todos los ingredientes; amase con suficiente vino hasta obtener una masa bien lisa. Deje descansar un ratito. Estire la masa a mano o a máquina, hasta alcanzar un espesor de 1 mm. Corte tiritas de 3 cm a 4 cm de ancho y entre 40 cm y 50 cm de largo. Con un palillo, a lo largo de cada tirita, realice una marca cada 3 cm y enrolle sobre sí misma hasta formar una rosca. Deje secar todas las rosas, tapándolas con un paño por seis horas.

Luego, fríalas en abundante aceite y deje escurrir. A continuación, salsee con el vino *cotto* apenas tibio o la miel apenas diluida con agua, y deje escurrir nuevamente. Espolvoree a gusto con las almendras, las nueces, los pistachos, el chocolate y el azúcar.

(Para 20)



Donato De Santis

“En mi casa, se cocinaba mucho para Navidad, se hacía **todo casero**. Incluso, algunos platos, como los **ajíes rellenos**, empezaban a prepararse a fin de **noviembre**. Era un **acontecimiento** en el que se reunía toda la **familia**. Venían los **parientes** de toda Italia. Aquí, presento un **postre típico** de estas fechas que se **prepara** en la región de la **Puglia**, donde nací”

AGRADECIMIENTOS

FALABELLA. www.falabella.com.ar

OKKO. www.okko.com.ar

MIRANDA GREEN. Cabello 3909.

Tel.: 4801-6675. www.mirandagreen.com.ar

RAMOS GENERALES. Cabello 3650 PB "C"

Tel.: 4802-2866.

www.rramosgenerales.com.ar

DESDE ASIA. Malabia 1359. Tel.: 4771-0073.

www.desdeasia.com.ar

LAURENTIA. Vuelta de Obligado 1974.

Tel.: 4783-3444. www.laurentiaonline.com.ar

ALPARAMIS. Av. del Libertador 2229 (Olivos).

Tel.: 4790-4000. www.alparamis.com.ar



LA COCINA DEL GRAND HYATT SÃO PAULO DURANTE "LA CENA DEL SIGLO" Y UNA AUTÉNTICA "PERLA" DE CHOCOLATE BLANCO. FRANCIS PANIEGO (ARR. IZQ.) DESPLIEGA UTENSILIOS DURANTE UNA DE LAS DEMOSTRACIONES EN EL SENAC Y ALEX ATALA (ARR.) SONRÍE A LA CÁMARA EN SU ROL DE ANFITRIÓN. LA INCONFUNDIBLE FIGURA DE FERRÁN ADRIÀ (DER.) SUPERVISA LA SALIDA DE LOS PLATOS, EN TANTO DANI GARCÍA (ARR.) Y MARTÍN BERASATEGUI (AB.) REALIZAN SENDAS DEMOSTRACIONES SOBRE LAS VARIADAS TÉCNICAS DE LA COCINA TECNOEMOCIONAL.



la cena del siglo

UNA PLÉYADE DE CHEFS ESPAÑOLES COMANDADOS POR EL MISMÍSIMO FERRÁN ADRIÀ LLEGÓ A TIERRAS BRASILEÑAS PARA PARTICIPAR DE UN CONGRESO GASTRONÓMICO Y COCINAR EN UNA ESPECTACULAR CENA DE GALA. *ELGOURMET.COM* ESTUVO ALLÍ Y DESDE ESTAS PÁGINAS LE ACERCA LAS NOVEDADES, LAS ÚLTIMAS TENDENCIAS Y TODAS LAS POLÉMICAS.

POR VERÓNICA OCVRK (ENVIADA ESPECIAL A SÃO PAULO)

FOTOS: DE CONSTANZA NISCOVOLOS

Chaquetas blancas, cientos de chaquetas blancas pululando por una serie de conferencias, exposiciones, cócteles, cenas especiales, debates, demostraciones, encuentros casuales y catas sensacionales. Es ésa la foto que mejor define lo que fue la última “Semana Mesa de São Paulo”, el evento gastronómico brasileño que, por varias razones, se erigió como el acontecimiento culinario más rutilante que hasta ahora haya tenido lugar en América Latina.

Para empezar, España resultó ser, esta vez, el país invitado, lo que incluyó la presencia de la máxima figura del *star-chef-system*, Ferrán Adrià, y de una veintena de cocineros españoles y vascos que, entre todos, juntaban una verdadera constelación de Michelin. Pero el encuentro englobó, además, un congreso (titulado “Brasil-España: la última frontera de la gastronomía”) y una pantagruélica comida

en diecinueve pasos (bautizada como “la cena del siglo”), en la que esos chefs se animaron a mostrar algunos de los chispazos que por estos días hacen furor en sus respectivos *restós*. La organización corrió por cuenta de la revista *Prazeres da Mesa*, el centro universitario Senac, el Grand Hyatt São Paulo y el grupo GSR, una empresa catalana dedicada a la producción gastronómica. Así, con gran expectativa, con una enorme asistencia, con mucho *glamour* y a puro brillo, se sucedieron estos cuatro días pletóricos de buena cocina.

CONGRESO DE CHEFS

Entre la comitiva española que aterrizó en tierra paulista, figuraban, además de Ferrán Adrià (elBulli, Roses), referentes como Juan Mari Arzak (Arzak, San Sebastián), Joan Roca (El Celler de Can Roca, Girona), Andoni Aduriz (Mugaritz, Errenteria), Martín

Berasategui (Martín Berasategui, Lasarte), Dani García (Calima, Marbella), Paco Roncero (La terraza del casino, Madrid), Francis Paniego (Echaurren, Ezcaray), Ángel León (Aponiente, Andalucía) y Nandu Jubany (Can Jubany, Barcelona); todos, parte de la “cocina de vanguardia española”, conocida también, durante este último tiempo, como cocina “tecnoemocional”, ya que el término “molecular” fue dejado a un lado por poco claro. En tal caso: se trata de una gastronomía imaginativa y rupturista, una cocina que busca crear emoción en el comensal, impactando en sus cinco sentidos y considerando muy especialmente a las texturas.

Con elBulli a la cabeza, España viene desarrollando este tipo de cocina desde hace más de una década y sigue aún generando novedades, hasta tal punto que las cartas se arman hoy por temporadas que, año tras año,

¿POR QUÉ ESPAÑA?

¿Cuál es la clave del éxito que la cocina española tiene en el mundo? Para algunos, pasa por la extraordinaria calidad de sus materias primas (aceite de oliva, cerdos, setas, trufas y pescados), y para otros, por las influencias que esta gastronomía ha recibido a lo largo de los siglos, con las distintas improntas: romanas, musulmanas y claro, de productos americanos, entre otras.

Hay quienes hablan de Adrià como el verdadero motor del fenómeno; y están los que ponen el acento en el excelente trabajo de marketing que el país lleva adelante. Pero, amén de todo eso, la gastronomía española (la tradicional, la de vanguardia: todas) es sensacional. Tiene fuerza, tiene personalidad. Y es, al mismo tiempo, desenfadada y exuberante. No es casual que la mayoría de los chefs invitados sea tercera, cuarta y hasta quinta generación en el rubro: eso habla de una cultura gourmet de larga data, de un respeto por la cocina; en suma: de un saber bien aprendido en casa.



Los chefs españoles presentaron sus métodos y defendieron a capa y espada un estilo de cocina, el de vanguardia, que generó fascinación, y algunas suspicacias.

sino para dar formas y texturas nuevas. La cocina de vanguardia no es más que una forma de cocinar diferente, pero con los principios y sabores de la cocina de siempre". Por otro lado, Aduriz fue todavía más allá: "Hace un par de años, un periodista dijo que nuestra cocina era insípida. Pero hay texturas que dan a los sabores otro matiz, uno nuevo, hasta ahora desconocido. Las famosas espumas, por ejemplo: ayudan a resaltar algunos sabores que de forma tan natural no estarían tan destacados. O incitan a la masticación. Entonces —remató el vasco—, lo que hace esa supuesta falta de sabor es habilitar otros sentidos".

LA CENA DEL SIGLO

Veinticinco —incluidas las tres que, respectivamente, portan Adrià, Arzak y Berasategui— fueron las Michelin que el último 3 de noviembre iluminaron lo que se dio en llamar "la cena del siglo". El acontecimiento tuvo lugar en el Grand Hyatt São Paulo y el cubierto costaba la friolera de 6.000 reales (un poco más de 10.000 pesos), a beneficio de cuatro entidades solidarias. En total, asistieron 108 personas, de las cuales un poco más de la mitad (el resto eran invitados) pagó la suma correspondiente para disfrutar de un menú de

diecinueve pasos preparado por diecisiete chefs. Pero vayamos, mejor, a los resultados. Los platos más festejados han sido la "gallina de los huevos de oro" (un huevo cocido a baja temperatura y con jugo de setas cubierto de una capa dorada), de Quique Dacosta —que no estuvo presente, pero lo sustituyó Juanfran Valiente—, y el "milhojas caramelizado de anguila ahumada, *foie gras*, cebolleta y manzana verde", un clásico de Martín Berasategui. También causó gran sensación el jarrete de novillo cocido a baja temperatura de Paco Roncero, aunque no ocurrió lo mismo con los platos de Adrià, ya que ni su moshi de gorgonzola ni su bizcocho de sésamo negro y miso se ubicaron en el podio de los más elogiados. La cena tuvo, también, otros *highlights*, como las enormes pantallas que dejaban ver lo que ocurría en la cocina, o la salida, al final, de todos los chefs, en medio de una calurosa lluvia de aplausos y un mar de satisfechas sonrisas.

UN ANFITRIÓN DE LUJO

Entre quienes cocinaron para "la cena del siglo" hubo un solo brasileño: Alex Atala. El chef del restó paulista D.O.M. hizo de anfitrión oficial, y fascinó a sus colegas españoles con su original trabajo y su simpatía. "En España, Atala es más conocido que Lula", exageró Adrià sobre este profesional cuyo restaurante es el único latinoamericano que logró meterse entre los cincuenta elegidos de S. Pellegrino. ¿Qué hace Atala? Una cocina que, con novedosas técnicas, vindica la salvaje riqueza gastronómica brasilera a través de ingredientes como las lianas, las flores, los pescados asombrosos y las frutas extravagantes, productos que supieron enloquecer de gusto a la infantería tecnoemocional española. Varios de los chefs mencionaron, incluso, la posibilidad de incorporar ingredientes brasileños en sus cartas, y, sin ir más lejos, el propio Atala se llevó a Adrià y Arzak al Amazonas, una vez terminado el congreso.

EXPERIMENTOS CON LA VERDAD

Con polémica y todo, lo cierto es que hay una nueva cocina que desde España intenta proyectarse hacia el mundo. Pau Arenós, el periodista gastronómico que más teorizó sobre esta corriente tecnoemocional (incluso,

vuelven a sorprender con sus creaciones. A lo largo de los cuatro días que duró el congreso, los chefs españoles hicieron demostraciones de sus métodos y defendieron a capa y espada un estilo de cocina que, junto con tanta fascinación, genera también algunas suspicacias. Adrià, por ejemplo, le quitó importancia a la técnica. "No son las espumas —dijo—, no es la gelatina caliente. Es pura pasión, es emoción. Podemos explicar cómo hacemos los platos, pero no esto". "Claro que la técnica es importante —señaló en la misma línea Francis Paniego—, pero el detonante del hallazgo de una determinada técnica no es otra que la inquietud de buscar respuestas para un problema".

Según Dani García, pionero en la introducción del nitrógeno líquido, "la técnica está al servicio del sabor. No la usamos por show,

Dolli Irigoyen - Chef Internacional



www.johnsonacero.com

Cocinas diferentes

JOHNSON
AMOBILIAMENTOS



CONDIMENTOS

- **PASTELERÍA EXPLOSIVA.** “Soy Escribà, soy el pastelero”, se presentó Christian Escribà antes de arrancar su ponencia, celebrada por los asistentes como la mejor del congreso. Apoyándose en una serie de videos que mostraban show dulces, el catalán señaló que “la pastelería tiene tres cosas importantes para lograr: una, es sorprender. La otra, emocionar. Y la tercera es crear un momento irrepetible. Porque nosotros somos, ante todo, transmisores de sentimientos”.
- **CAIPIRÍSIMOS.** Cuando “la cena del siglo” ya se había terminado y los invitados se retiraban exultantes a sus casas, los chefs salieron hacia una terraza contigua a la que no tardaron en hacerse llegar las inevitables rondas de *caipirinhas*. Y así fue cómo, en medio de la amena charla, se improvisó una hilarante sesión de chistes en la que no faltaron ni las picas entre andaluces, catalanes y vascos, ni las referencias irónicas hacia el señor Santi Santamaria, el cocinero catalán que ha sostenido una interminable disputa mediática con Ferrán Adrià.
- **ADRIÀ VS. ARZAK.** Van juntos a todos lados y se definen como grandes amigos, pero también es cierto que no paran de pelear. Por ejemplo: durante la velada en la que los chefs fueron a cenar al restaurante. Maní, de Helena Rizzo, el catalán y el vasco se enfrascaron en una discusión terrible sobre el uso de la manteca. Y la última noche en el Hyatt, tomando unos tragos en el Grand Caffé, Arzak pidió la cuenta, pero en el momento de firmar no dudó en estampar sobre el papel la firma de su colega. “No seáis agarrado –le dijo–, que soy tu mentor y me debéis todo lo que sois”.
- **EL MISTERIO DEL CARPACCIO DE ADURIZ.** El hecho ocurrió, también, durante “la cena del siglo”. El título del plato era “*carpaccio vegetal*”, pero su textura y apariencia eran, increíblemente, las de la carne. La bella esposa de Alex Atala fue la única que acertó cuál era el ingrediente, y eso que se encontraba rodeada de eximios gourmets. “Esto es sandía”, dijo, sin dudarlo. El resto de la mesa, agradecida.
- **¿QUÉ PASÓ CON LAS COCINERAS?** Que Carme Ruscalleda no pudo venir, que Helena Arzak se quedó cuidando el restaurante, que el resto de las cocineras anda cada una en otra cosa. Varias excusas adujeron los chefs para explicar por qué en la comitiva española no había una sola presencia femenina. “Cuando la mujer tiene hijos, no quiere cocinar más”, señaló, por su parte, Ferrán Adrià. Esperemos que la tendencia cambie, o habrá que bregar por el cupo de mujeres en la hoy demasiado varonil plana culinaria ibérica.

Veinticinco fueron las estrellas Michelin que el último 3 de noviembre iluminaron lo que se dio en llamar “la cena del siglo”, en São Paulo, Brasil.

fue él quien la bautizó), dijo que en esta gastronomía, el cocinero crea “para sí mismo” y no para agradar, que lo que busca es “asumir riesgos” y que, en ese afán, puede no ser comprendido y hasta “generar rechazos”. “Se trata de un nuevo lenguaje, y requiere de un nuevo comensal”. Un consumidor más sensible, más activo, alguien con otra concentración”. Por su parte, la chef argentina Paola Carosella (cuyo nuevo restaurante, Arturito, causa sensación en São Paulo) opina que “puede estar muy bien hecha, pero no la veo como una evolución, sino más bien como una tendencia que se transformará en otra cosa, dejando una fuerte huella, como lo fue la *nouvelle cuisine*”.

Así y todo, y sea cual fuere el futuro, no esté mal la idea de una propuesta que nos reclame compromiso, una disposición a cerrar los ojos y sonreír ante la llegada de cada plato y comprender, por fin, que en la cocina, como en otros órdenes de la vida, está bueno animarse a tomar un camino inexplorado. ●

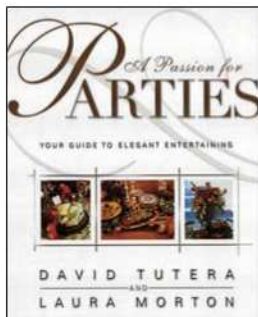
Leer y festejar

UNA SELECCIÓN ESPECIAL PARA ACOMPAÑAR LA PREPARACIÓN DE LAS CELEBRACIONES DE FIN DE AÑO. DECORACIÓN, PLATOS DELICIOSOS E INGENIO PARA LLEGAR AL BRINDIS CON UNA GRAN MESA GOURMET.



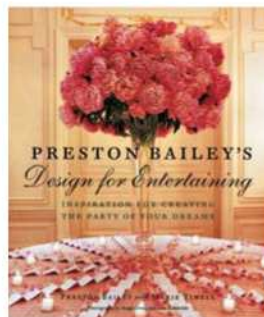
Decorar la mesa con frutas y verduras

Este libro le enseñará a tallar frutas y verduras para transformar un simple rábano, una zanahoria, una calabaza y una sandía en fantásticos objetos decorativos para la mesa: loros, peces, cisnes, flores, hojas y tantas otras maravillas. Más de 50 diseños diferentes, ilustrados paso a paso con fotografías color que aclaran hasta el mínimo detalle. Encuadernado con tapas flexibles | 144 páginas | Fotografías a todo color | Español



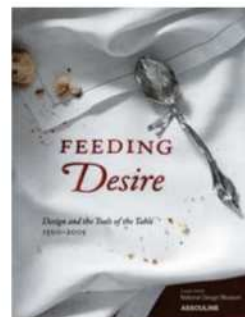
A passion for parties

David Turdera –party planner de los Rolling Stones y del Príncipe de Gales- revela en este libro sus secretos para organizar un evento inolvidable, para cualquier ocasión y con cualquier presupuesto. No se pierda el capítulo dedicado a las celebraciones de Navidad y Año Nuevo, un must en esta época. Encuadernado con tapas duras y sobrecubiertas | 185 páginas | Fotografías a todo color | Inglés



Design for entertaining: Inspiration for creating the party of your dreams

En las increíbles fotografías de este libro seguramente encontrará la fiesta de sus sueños; y en los consejos de Preston Bailey, las herramientas para llevarla a cabo. Desde la elección del lugar y la música, hasta los mínimos detalles de la decoración del salón; el autor nos enseña las claves para realizar un evento memorable. Encuadernado con tapas duras y sobrecubiertas | 183 páginas | Fotografías a todo color | Inglés



Feeding Desire: Design and the Tools of the Table (1500-2005)

En época de festejos, nuestras mesas se visten con las mejores galas. Ocasión más que oportuna para presentar un libro único, original y necesario, realizado por el National Design Museum de New York. Un viaje a través de la evolución de los cubiertos de mesa –en su formato físico y su significado social– en los últimos cinco siglos. Encuadernado con tapas duras y sobrecubiertas | 260 páginas | Fotografías a todo color | Inglés

Capitulodos
encontralo con un libro

Inauguramos la
LIBRERÍA CULINARIA

Malabia 826
Ciudad de Buenos Aires
Tel: 5197 5442
Lun a Vie de 10 a 18 hs.

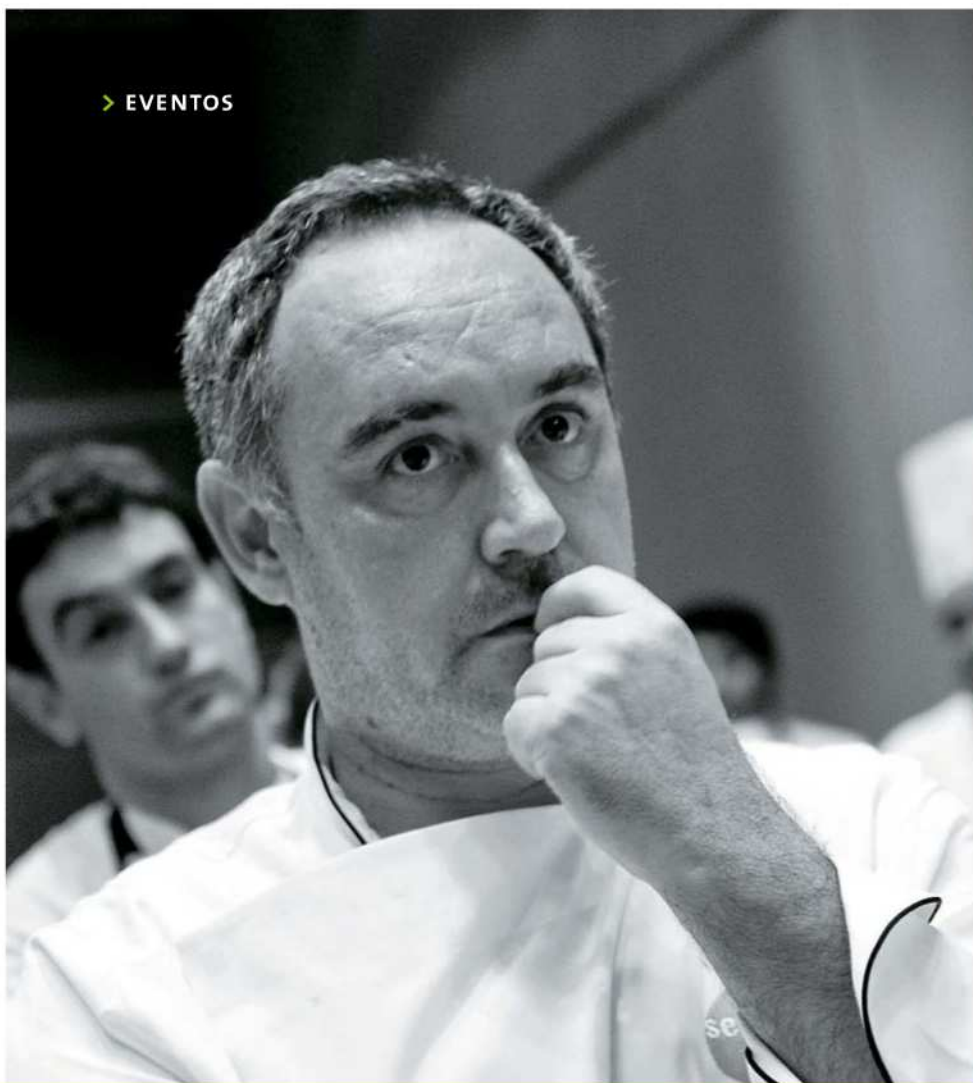
Importamos los mejores libros de Alta Gastronomía de todo el mundo.

Por ser lector de elgourmet.com solicite entrega gratuita en todo el país.

www.capitulodos.com / info@capitulodos.com

merimoto

más que Tapas



el *Jagger* de la cocina

CONSIDERADO EL MEJOR CHEF DEL MUNDO, FERRÁN ADRIÀ HABLÓ EN SÃO PAULO SOBRE TODO Y SOBRE TODOS, Y DEJÓ ASOMAR, DE PASO, UN ÁPICE DE SU MÁS VIEJA OBSESIÓN: QUE LA COCINA SEA, FINALMENTE, ELEVADA A LA CATEGORÍA DE ARTE.

POR VERÓNICA OCVIRK — FOTOS DE CONSTANZA NISCOVOLOS

Tiene una mirada que fulmina Ferrán Adrià. Una mirada atenta y muy despierta. Una mirada que, por momentos, se le va, y entonces el rostro le queda como desencajado y empieza a parecerse al de esos artistas un poco locos, como Dalí, como Allen Ginsberg, como Burroughs, o Beckett, o Al Pacino, o Robert Downey Jr.

¿Es un artista Ferrán Adrià? El año pasado, el chef fue invitado a formar parte de la prestigiosa feria Documenta Kassel, en Alemania, y la revista *Time* lo ubicó entre los “cien personajes más influyentes de todo el mundo”. Su restaurante, elBulli, fue designado tres años seguidos como el mejor del planeta, y en el último julio hasta recibió un doctorado honorífico de la universidad escocesa de Aberdeen. “Adrià representa un hito en la cocina contemporánea —señaló al respecto el director de esa institución—, alguien que ha cambiado los parámetros por los que comprendemos y juzgamos una práctica tan fundamental como lo es la preparación de la comida”.

Y es así nomás: si de premios hablamos, a Adrià, solamente, le falta ganar un Oscar. Pero ¿es un arte la cocina? Durante los cuatro días que duró la semana de la mesa en São Paulo, el cocinero catalán se ufano como nadie en demostrar que la gastronomía, la suya, sí debe ubicarse en esa categoría. “Las espumas son del 23 de marzo de 1994”, reveló durante una de las exposiciones. “Y qué importantes son las fechas —continuó—, imaginen, sino, qué pasaría si no tuviéramos forma de saber cuándo fue creado un cuadro de Picasso”.

Un tema que lo enloquece: el del nombre de este tipo de culinaria. “Todo este asunto de la cocina molecular es la tontería más grande que he escuchado —se ofuscó—, se la bautizó así nada más porque no se sabía cómo llamar a la gastronomía de vanguardia española. Y claro que la ciencia es importante, hombre,

EL PODER DE UNA SONRISA

"Siempre me preguntan: '¿Qué se siente en elBulli?'. Pues yo no sé explicarlo", arremetió Adrià frente a un público súper atento, cerca de ochocientas almas en el auditorio principal del centro universitario Senac. "Entonces, les voy a mostrar un vídeo de una pareja que vino a comer a elBulli, y con esto se podrán dar una idea de lo que implica la experiencia". Y el hombre y la mujer en cuestión, se ven, al principio, tan serios, pero luego empiezan a abrir los ojos cada vez más grandes, a mostrar signos de sorpresa, a sonreír primero y a reírse, hacia el final, casi a las carcajadas. Y eso que la comida apenas se ve, pero están esas caras que lo dicen todo. "Se cocina con la cabeza y con el alma", diría, más tarde, Ferrán Adrià. Y su colega y amigo Juan Mari Arzak lo respaldaría: "Es que a elBulli no vas a que te guste o no te guste. Puedes ir con una idea, pero sales con una emoción. Eso es elBulli".

pero también lo es para hacer una paella o un churrasco".

Un tema que lo cansa: el de la innovación versus la tradición. "Cualquiera de estos tíos que véis aquí —dijo señalando a sus colegas— hace la cocina tradicional sin problemas. Que quede claro que amamos mucho a la cocina tradicional. Pero, de momento, tocamos música de vanguardia". Y remató: "Ahora hacemos jazz".

Un tema que lo ilumina: el del nuevo lenguaje y la osadía. "En la cocina creativa hay un riesgo enorme. Porque es muy fácil coger una receta y aplicarla, pero el problema viene cuan-



"Que quede claro que mis colegas y yo amamos mucho a la cocina tradicional. Pero, de momento, tocamos música de vanguardia. Y ahora hacemos jazz. Se cocina con la cabeza y con el alma"

do no hay receta. Y ése es el reto que a mí más me atrae. Cuando empezamos con esto en elBulli, no nos entendía nadie, fueron años durísimos y apenas si llegábamos a fin de mes. Hasta el año '98, estuvimos sin ganar dinero. Pero, a veces, las cosas son así —reflexionó—, tienen que ir poco a poco". "Me acuerdo cuando, en el '96, hicimos una rueda de especias —recordó, también—, era una gelatina con doce especias, armada como si fuera un reloj. Les dábamos a los clientes la lista de los sabores desordenada, y ellos tenían que acertarlos. Nadie lo lograba. Pero así y todo era puro juego, puro sentido del humor. Otra creación histórica fue la *mousse* de humo: sólo la hicimos durante cuatro meses, en el '97, y fue toda una provocación. Porque se puede ser feliz con provocación, eh, y esto no es ningún invento. En el mundo del arte, es muy normal".

LA FAMA, BRASIL Y TODO LO DEMÁS

Además de otro tipo de cocina, Ferrán Adrià encarna también a un nuevo tipo de chef: ése que cada vez más sale de su cocina, viaja, se comunica, muestra lo que hace y se detiene, de paso, en lo que hacen otros. Eso lo convierte además en una suerte de estrella, y, de hecho, en los pasillos y auditorios del Senac Adrià no paró de firmar autógrafos y sacarse fotos con cuanto aspirante a chef se lo solicitara.

Fue una pena (realmente, una verdadera pena) no verlo cocinar. Mientras el resto de los chefs mostraron ellos mismos las diferentes técnicas tecnoemocionales que hoy aplican en sus cocinas, cuando le llegó el turno a Adrià sólo tomó el micrófono y dio las explicaciones pertinentes, dejando que sus asistentes realizaran el trabajo y sin siquiera tomar una cuchara.

El catalán, finalmente, no ahorró tampoco grandes pronósticos para la cocina brasileña: "China y Brasil serán, en los próximos diez años, países emergentes muy importantes a nivel de la gastronomía. Y seguro va a ocurrir una verdadera revolución cuando todos los vegetales que hay en el Amazonas comiencen a cultivarse. Será una locura... una marejada al nivel de lo que pasó en Europa con la llegada de los productos americanos, un antes y un después en la historia de la gastronomía".

A modo de epílogo: ¿será Ferrán Adrià un genio? Su discurso suele estar repleto de alusiones a Picasso, pero en una de éstas, si a las extrapolaciones jugamos, Adrià podría ser más comparable con el líder de los Rolling Stones que con el pintor cubista. Porque más que arte o no arte, o genialidad o espectáculo, o belleza, o poesía o canto, más allá de sabores, texturas y olores, lo que Ferrán Adrià hace tiene que ser algo más que mera cocina. Algo más fuerte, más vivo, más excitante. Algo con ritmo y potencia. Algo así como el rock. ●



La cena del siglo Andoni Luis Aduriz

EN SU PASO POR LA SEMANA DE LA MESA DE SÃO PAULO, EL MULTIPREMIADO COCINERO VASCO, CHEF DEL RESTAURANTE MUGARITZ, REIVINDICA A LA VANGUARDIA ESPAÑOLA Y ASEGURA: "LA COCINA QUE VIENE ES LA DE LAS IDEAS".

POR VERÓNICA OCVRK - FOTOS DE CONSTANZA NISCOVOLOS

Mucha gente opina que la gastronomía no es para explicarla. Que sólo pasa por si gusta o no gusta, por si se siente o no, y que al final, el que manda es el público. Pero eso no es verdad en todos los casos. Hay muchos cocineros que están abriendo caminos nuevos, profesionales adelantados a su tiempo que no han tenido la oportunidad porque el público no los ha comprendido. Ni el público ni la prensa. Quien habla, es Andoni Luis Aduriz, cocinero y pensador de la cocina, reconocido como el cuarto mejor del mundo por el ranking San Pellegrino; al frente del restaurante Mugaritz, un sitio famoso por "provocar emociones" a los comensales.

VO: ¿Por qué cree que existe la fricción entre tradición e innovación?

ALA: Hay miles de personas vinculadas a la gastronomía y millones de restaurantes en el mundo. Siempre va a haber alguien en contra de la evolución. Lo que a mí me molesta, es que se intente poner el acento en la tecnología, cuando en realidad el tema pasa por las personas. Dicen que la tecnología se está cargando a la tradición. ¿Y qué es la tradición? No son más que hechos fundamentados en la tecnología que se encuentra disponible en cada momento. Y otro problema que tenemos es que todo se llama igual: todos se llaman "restaurantes". Haciendo una separación muy simplista, se podría

"Buenos productos hay en todos lados. Lo que en España tenemos es pasión, una pasión sin límites"

decir que existen sitios para entregarse a experiencias conocidas y otros en los que se le pide al comensal que participe, que se disponga de otra forma.

VO: ¿En qué está la situación hoy en España?

ALA: En España, hay excesos variados. Existen quienes se pasan con la vanguardia, lo que sucede es que la vanguardia es, de por sí, osada. Pero ocurre que también hay excesos en la tradición.

VO: ¿Y cómo sería un exceso en la tradición?

ALA: Mira, te voy a poner un ejemplo. En el País Vasco hay un plato tradicional: los chipirones en su tinta. Yo compro el chipirón cogido de anzuelo a 3,5 euros cada uno. Y en el momento en el que los cocino, se quedan pequeñitos, así que la ración de ocho chipirones cuesta unos 25 euros, y eso sólo de costo de materia prima. ¿Dónde está lo mágico de este plato? En su textura, en la dureza que tienen y en el perfume de las tintas, que es extraordinario. Pero los restaurantes populares no pueden dar un plato a ese precio, y entonces compran chipirones de arrastre, que vienen de otros mares y son blandos. De tanto comer chipirón blando, la gente se ha acostumbrado, y ve de forma negativa su dureza natural. Hay restaurantes que se camuflan detrás del disfraz de la tradición llevando a cabo cosas como éstas. Y la tradición, si debe hacer algo, es ser garante del patrimonio. Claro que las personas tienen que comer, y a un precio razonable. Pero que no usen la tradición para atacarme a mí, porque yo cocino productos del territorio al precio que los compro.

VO: ¿Cómo le gustaría que fuera la cocina del futuro?

ALA: Pues como la que hago en el restaurante. Ya te digo: se pone demasiado ímpetu en la parte tecnológica, pero la revolución gastronómica que va a venir es la de las ideas. Ya verás. ●



KIKKOMAN



Kikkoman se diferencia por su sabor, color y aroma, que se originan con la fermentación natural de la soja y el trigo, componentes esenciales de una tradicional salsa de soja japonesa.



Importador y Distribuidor Exclusivo

compras@kometo.com.ar
www.kometo.com.ar

La cena del siglo

Joan Roca

ACTOR IMPORTANTE EN EL GRUPO DE LOS CHEFS ESPAÑOLES QUE DESEMBARCARON EN BRASIL, EL COCINERO AL FRENTE DE EL CELLER DE CAN ROCA (GIRONA) HABLA SOBRE LAS TENDENCIAS CULINARIAS FUTURAS Y EL LIDERAZGO IBÉRICO EN MATERIA GASTRONÓMICA.

POR VERÓNICA OCVRK - FOTOS DE CONSTANZA NISCOVOLOS



Con dos estrellas Michelin y el puesto 26 en la lista de San Pellegrino, El Celler de Can Roca es hoy uno de los grandes restaurantes de España y del mundo. Su carta se renueva completamente cada temporada, pero ha dejado marcas como los dulces inspirados en perfumes famosos (Carolina Herrera, Calvin Klein) que hizo en 2002, o una “recreación dulce” de los habanos que trasladaba al paladar la sensación gustativa de los puros, en 2005. Joan Roca, el chef al frente de esa casa en Girona, estuvo también en la Semana de la Mesa mostrando algo de su cocina y su investigación.

VO: ¿Qué se lleva de este congreso?

JR: Pues me ha parecido fabuloso, tuvo la onda de los primeros congresos de gastronomía que se hacían en España hace diez años, con toda esa ilusión y esas ganas. Me gustó mucho también lo que hace Alex Atala, con nuestro estilo, pero con los productos de Brasil.

VO: ¿Cómo ve la cocina que viene?

JR: Será mucho más madura. Estas técnicas que nosotros usamos tienen un fondo muy simple, así que se transformarán, con el tiempo, en algo más normal.

VO: ¿Y a la par de que esto ocurra puede volverse una cocina más accesible?

JR: Por ahora, para hacer esta cocina hace falta mucha estructura, tanto humana como técnica, y eso vale dinero. Por lo tanto, comer en nuestros restaurantes, muy a nuestro pesar, sigue costando caro. Pero por eso es importante que estas técnicas trasciendan, que se las practique, por ejemplo, en una cena de amigos. De esta forma, se volverán más accesibles.

VO: Fuera de España, ¿dónde tiene más desarrollo este tipo de cocina tecnoemocional?

JR: En Estados Unidos, en New York, en San Francisco y en Chicago. También hay un movimiento interesante en los países nórdicos: Dinamarca, Noruega, Suecia. Pero el epicentro de esta revolución sigue estando en España. Nuestro país es una esponja de civilizaciones que han dejado una huella cul-

tural importantísima, mucha técnica y mucha combinatoria, que ahora parecen modernas, pero en realidad son muy antiguas. Sólo hacía falta una chispa... y esa chispa fue Ferrán Adrià. Fue él quien dinamitó los conceptos tradicionales y se replanteó todo.

VO: ¿Qué está pidiendo hoy el comensal?

JR: La gente es cada vez más sensible con la gastronomía, cada vez tiene más criterio y más conocimiento.

VO: La crisis financiera internacional, ¿está afectando al sector?

JR: Seguramente se va a notar, nadie es ajeno a esta realidad y lo que proponemos es algo de lo que se puede prescindir. Pero, de momento, la regularidad se mantiene.

VO: ¿Qué país está ganando fuerza, gastronómicamente hablando?

JR: China. Tiene una cocina milenaria y mucho por descubrir. Ya lo verás. ●



Kaiseki®

SUSHI

*Delivery Gourmet,
un nuevo concepto
en delivery*

Tsunetaka Taira
Sushiman

Delivery & Catering
ENVIOS A TODA LA CAPITAL

CHARCAS 4289 4833 - 7522 ROT. WWW.KAISEKI.COM.AR

Durante todo el año nos has invitado a entrar a tu casa . . .

. . . en temporada te invitamos a la nuestra.

Vení a disfrutar de una velada diferente en nuestra exclusiva terraza y salon Zen

 **TEQUENDAMA
SPA & RESORT**
www.tequendama.com.ar

Paseo 109 y Avenida 1
Villa Gesell
(02255) 46-5670/5680/6800



Kaiseki®
Terrace

Jean Paul Bondoux

de corazón

PASIONAL, ENÉRGICO, CARISMÁTICO. EL CHEF DE LA BOURGOGNE ELIGIÓ DOS MENÚS: UNO CON AIRES ORIENTALES PARA CELEBRAR LA NOCHEBUENA Y OTRO, DE GALA, PARA FESTEJAR EL AÑO NUEVO. Y TAMBIÉN DECIDIÓ LA AMBIENTACIÓN, LA BEBIDA Y LA MÚSICA PARA FOTOGRAFIAR SU RETRATO. CON USTEDES, MIENTRAS SUENAN LOS ROLLING STONES, LA GENIALIDAD A LA MESA.

FOTOS DE EDUARDO TORRES — PRODUCCIÓN DE NICOLÁS MORAZZO





*Cena de
Navidad*



foie gras de canard au caramel d'épices



INGREDIENTES

350 g de terrina de *foie gras**

100 g de polvo de pan de especias**

* Para la terrina de *foie gras*: limpie y desvene un kilo de hígado de pato. Macere en la heladera 8 horas en Armagnac, Oporto, sal y pimienta blanca. Retire y deje que tome temperatura ambiente. Luego, cocine a horno precalentado a 70° C, por 1 hora y media. A continuación, lleve otra vez a la heladera, mínimo 20 horas antes de utilizar, para que descanse. Es ideal colocarle un peso encima para que genere presión sobre la carne.

**Para el pan de especias: mezcle 375 g de harina 0000 con 375 g de harina de centeno, añada 750 g de miel, 9 huevos, 375 ml de leche, 60 g de polvo para hornear, 150 g de azúcar impalpable, 4 cucharadas de especias (canela, cardamomo, jengibre, pimienta de Jamaica y piel de naranja). Cuando obtenga un bollo homogéneo, hornee a 180° C por 35 minutos. Para realizar el porvo del pan de especias, córtelo en rectángulos finitos. Seque en el horno a 80° C durante 30 minutos. Procese hasta tener un polvo finito.

PROCEDIMIENTO

Corte la terrina de *foie gras* en seis rodajas iguales (utilice un cuchillo fino bien filoso, pasado por agua caliente). Empane los bordes de las rodajas en el polvo de pan de especias. Reserve.

“Mi propuesta es honesta, hago cosas simples, que tienen que ver con mi intuición y con mi espíritu. Es alta cocina del corazón”

Para el caramelo de especias

INGREDIENTES

100 g azúcar

200 ml de agua

• Pimienta negra, pimienta rosa, pimienta de Jamaica, a gusto

PROCEDIMIENTO

Hierva el azúcar y el agua hasta obtener un color oscuro. Con una cuchara, pinte los bordes de un cucharón grande y frío. Agregue las distintas pimentas pisadas a gusto. Cuando el caramelo esté frío, retire con cuidado la canasta de caramelo del cucharón. Reserve.

Para el chutney de peras y manzana

INGREDIENTES

3 manzanas verdes

3 peras

5 cdas de miel

30 ml de vinagre de manzana

o de jerez

2 estrellas de anís

2 ramas de canela

PROCEDIMIENTO

Pele y corte las peras y las manzanas en cubos. Coloque la fruta en una cacerola con el vinagre, la miel, el anís y la canela entera. Hierva y deje cocinar a fuego lento revolviendo cada tanto durante 3 horas, hasta que no haya más líquido. Retire la canela y el anís, y mezcle con cuchara. Reserve.

Para decorar

• Anís estrellado c/n

• Pimienta rosa c/n

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Coloque dentro de la canasta de caramelo una rodaja de *foie gras de canard*. Agregue una cucharada de *chutney* de peras y manzana. Decore con pimienta rosa y anís estrellado.

(Para 6)



> MENÚ DE GALA



*dinde a la fleur
d'orenger -
pêches roties au miel*



Para la pavita

INGREDIENTES

- 1 pavita de 5 kilos
- 1 cebolla entera
- 1 cabeza de ajo
- 1 atado de tomillo
- 1 zanahoria cortada
- 1 cebolla cortada
- 3 naranjas cortadas en dos
- 30 ml de aceite de maíz
- 200 g de manteca
- Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Retire los menudos del interior de la pavita y resérvelos. Condimente el interior de la pavita con sal y pimienta, rellene con la cebolla entera, el ajo y el tomillo. Coloque en una placa con los menudos, la zanahoria, la cebolla y las naranjas, el aceite de maíz y la manteca cortada en cubos. Hornee a 180° C durante una 1 y media. Riegue cada 10 minutos con la materia grasa de la placa. Reserve.

Para los duraznos a la miel

INGREDIENTES

- 10 duraznos amarillos
- 200 g de miel de *fleur d'oranger* (miel con gotas de agua de azahar)
- Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Hierva los duraznos 30 segundos en agua y luego enfíelos para poder sacarles la piel. Corte en dos y retire el carozo. En una sartén grande, hierva la miel y remoje los duraznos 5 minutos. Dé vuelta los duraznos a cada minuto para que queden bien cubiertos con la miel. Reserve.

Para la salsa

INGREDIENTES

- 50 ml de jugo de ave
- 1 vaso de agua
- 5 ml de extracto de *fleur d'oranger* (agua de azahar)
- jugo de cocción de la pavita
- Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Retire la materia grasa de la placa de cocción de la pavita, agregue el jugo de ave y un vaso de agua. Deje reducir hasta obtener una buena consistencia. Termine con el extracto de *fleur d'oranger*. Pase por un tamiz y salpimiente.

Varios

- Hierbas frescas
- Granos de pimienta rosa
- Ramas de canela

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Sirva la pavita entera en una bandeja decorada con pimienta rosa, canela y hierbas frescas, por ejemplo romero. Aparte, sirva los duraznos y la salsa.

(Para 10)

“Mi trabajo es hacer felices a las personas.
Por eso trato de transmitir toda mi creatividad
y mi pasión en cada plato”

buche de noel aux agrumes et épices



Para el biscuit de especias

INGREDIENTES

3 yemas
20 g de agua
140 g de azúcar
80 g de harina
5 g de polvo de hornear
1 pizca de sal
3 claras de huevo
1 cdta de polvo de especias
(canela, clavo de olor, cardamomo,
pimienta de Jamaica)

PROCEDIMIENTO

Bata las yemas, el agua y el azúcar

hasta blanquear. Incorpore la mezcla de los secos previamente tamizados con movimientos envolventes. Agregue las especias y la pizca de sal. Bata las claras de huevo a nieve e incorpore a la preparación anterior. Esparza sobre una placa con papel manteca enmantecado y enharinado. Cocine a 200° C por 8 minutos, retire y reserve.

Para la crema de manteca de naranjas

INGREDIENTES

100 g de clara de huevo
250 g de azúcar
250 g de manteca fría
• Zest de naranja, a gusto
• Agua c/n

PROCEDIMIENTO

Realice un merengue italiano con las claras, el azúcar y el agua. Cuando no haya enfriado completamente, incorpore la manteca fría cortada en cubos y el zest de naranja; continúe batiendo hasta que esté bien frío.

Varios para decorar

- Anís estrellado, a gusto
- Ramas de canela, a gusto
- Vaina de vainilla, a gusto

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Disponga una fina capa de la crema de manteca sobre el *biscuit* de especias. Enrolle. Cubra por fuera con la crema. Sirva el tronco entero. Decore con especias y merengues.

(Para 10)



PUNTA DEL ESTE

Entre el bosque y el mar.



APARTAMENTOS EXCLUSIVOS EN UNO DE LOS MEJORES DESTINOS VACACIONALES DEL MUNDO, QUE CUENTAN CON TODA LA INFRAESTRUCTURA DEL SOLANAS VACATION CLUB.

APARTAMENTOS DESDE 40 HASTA 200 M².

TERRAZAS Y JARDINES DE USO EXCLUSIVO / PARRILLAS COMPLETAS / COCINAS EQUIPADAS / HORNOS Y ANAFES ELÉCTRICOS / PISOS Y REVESTIMIENTOS DE PORCELANATO / CALEFACCIÓN POR PISO RADIANTE / HIDROMASAJES EN BAÑOS / MESADAS DE MÁRMOL / PLACARES COMPLETOS / ABERTURAS EN PVC Y GRANDES VENTANALES.

SEGURIDAD Y VIGILANCIA LAS 24 HS / ACTIVIDADES RECREATIVAS / RESTAURANTES CLUB HOUSE CYBERCAFÉ / CLUB HÍPICO / ESPACIOS PARA EVENTOS / 4 PISCINAS, 2 CUBIERTAS / SPA / GIMNASIO SAUNA / SERVICIO DE PLAYA EXCLUSIVO / 4 CANCHAS DE TENIS Y 2 DE PADDLE / CANCHAS DE FÚTBOL 5 CANCHAS DE VOLEY / SERVICIO DE HOTELERÍA / KINDER.

PROYECTO Y DIRECCIÓN

Litman
Arquitectos

Argentina: Juncal 1825 Ciudad Autónoma de Buenos Aires Tel.: (54 11) 5861 5061
Atención: lunes a viernes de 9 a 19 hs.

Uruguay: Ruta Interbalnearia / Km 118.500 - Punta del Este - Tel.: (598 42) 578540 int.1844
greenpark@solanasvacation.com.ar | www.solanasvacation.com.ar/greenpark | www.gruposolanas.com

DESARROLLA Y FINANCIA

GRUPO
SOLANAS

Almuerzo de Año Nuevo







langouste rotie au coco et citron vert



Para las langostas

INGREDIENTES

- 3 langostas crudas de 800 g
- 50 g de manteca
- Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Separe la cola de la cabeza (use un repasador para proteger las manos). Con un cuchillo grande, corte la cola en dos, a lo largo. Saque la vena y salpimiente. Cocine en una sartén con manteca, alrededor de 8 a 10 minutos. Luego, retire la carne de la cáscara. Reserve.

Para el gazpacho de coco

INGREDIENTES

- 1 l de leche de coco
- 1 coco fresco
- 30 g de jengibre
- 30 g de azúcar
- 10 limas

PROCEDIMIENTO

Procese la leche de coco con la mitad de la carne del coco fresco, el jengibre pelado y cortado, el azúcar y el jugo de 8 limas. Pase por un tamiz y reserve en la heladera. Con el resto del coco, corte láminas con un pelapapa y reserve.

Para la guarnición

INGREDIENTES

- 100 g de zanahoria
- 100 g de hinojo
- 2 manzanas verdes
- 100 g de apio
- 2 rabanitos
- 4 espárragos verdes
- 10 ml de reducción de jugo de naranja
- 10 ml de aceite de oliva
- 5 ml de aceite de pimentón picante*
- Sal y pimienta, a gusto
- Coriandro fresco c/n

*Para preparar el aceite de pimentón picante, mezcle tres medidas de aceite neutro con una de pimentón picante. Caliente la mezcla a 60° C durante 3 horas y deje enfriar.

PROCEDIMIENTO

Ralle la zanahoria y el hinojo. Corte la manzana y el apio en bastones muy finitos. Corte el rabanito y los espárragos en láminas finitas. Condimente cada fruta o verdura por separado, con sal, pimienta, aceite de oliva y el jugo de naranja reducido. Reserve.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

En un plato hondo, monte las frutas y verduras en capas. Sirva el gazpacho bien frío alrededor. Encima, coloque las colas de langostas y decore con las láminas de frutas y verduras crudas, coriandro fresco y las láminas de coco fresco. En el momento de servir, ralle piel de lima por encima del plato y salsee con aceite picante.

(Para 6)

“La **cocina**, como la **vida**, nace del **espíritu**.
Un **buen plato** es un **sueño** llevado a la **mesa**.
El **chef** es un **intermediario** de algo **superior**.
Lo que hago es **manifestar** esa **emoción**”

cerf roti au fruits rouges de Patagonie



Para el ciervo

INGREDIENTES

- 1,5 k de lomo de ciervo fresco
- 10 ml de aceite de maíz
- 30 g de manteca
- Sal y pimenta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Limpie el lomo de ciervo y corte en porciones de 200 g a 220 g. Salpimiente y dore las piezas en una sartén con aceite de maíz. Agregue 30 g de manteca y termine al horno. El ciervo sabe mejor si está jugoso. Deje descansar 10 minutos antes de servir.

Para la salsa

INGREDIENTES

- 50 ml de vino Malbec
- 100 g de *cassis* de la Patagonia
- 100 g de frambuesas
- 10 ml de vinagre de jerez
- 30 g de azúcar
- 200 g de manteca
- Pimienta negra en grano c/n
- Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Reduzca el vino Malbec con 100 g de *cassis* y 100 g de frambuesa, la pimienta negra en grano, el vinagre de jerez y el azúcar. Procese rápidamente y monte con 200 g de manteca. Pase por un tamiz y salpimiente. Reserve.

“Hay que respetar al producto. Un plato debe tener, como máximo, cinco gustos. Sino, ya no se entiende. Ése es mi estilo”

Para la guarnición

INGREDIENTES

- 1 k de batatas
- 50 ml de leche
- 50 ml de crema de leche
- 30 ml de jugo de naranja
- 1 vaina de vainilla
- 6 ramas de apio
- 1 cda de manteca
- 5 g de bayas de enebro pisadas
- Sal y pimienta, a gusto

Varios

INGREDIENTES

- 100 g de *cassis* de la Patagonia
- 100 g de frambuesas
- Chips de batatas c/n
- *Ciboulette*, a gusto

PROCEDIMIENTO

Pele y corte las batatas en cubos, cocine con la leche, la crema, el jugo de naranja y las semillas de vainilla hasta que la mezcla esté caliente. Procese todo junto hasta tener un puré y salpimiente. Aparte, pele el apio y corte en rodajas de 5 cm de largo. Cocínelo en agua hirviendo y enfríe para guardar el color. En el momento de servir, caliéntelo con una cucharada de manteca y el enebro pisado.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Coloque el lomo de ciervo en el centro del plato. Acompañe con la guarnición. Agregue el *cassis* y las frambuesas frescas, apenas calientes. Salsee y decore con chips de batata y puntas de *ciboulette*.

(Para 6)





“Lo único que importa es el amor.
El de la familia, el de los amigos. Para este 2009,
espero que todos seamos más felices”

AGRADECIMIENTOS

LA BOURGOGNE. Ayacucho 2027.
Tel.: 4808-2100/4805-3857.
Alvear Palace Hotel. Av. Alvear 1891.
La Europea. Arenales 1415, Capital.
Laurentia. Libertad 1242, Capital.
Morocco Design. Arenales 1855, Capital.
Morph. Buenos Aires Design Center,
Galerías Pacífico, Alto Palermo.
Okko. Av. Santa Fe 1447; Cabildo 1801.
Ronchamp. Juncal 1197, Capital.

les étoiles croustillantes



Para la base crocante de praliné

INGREDIENTES

375 g de chocolate blanco
250 g de pasta de praliné
175 g de copos cereal de maíz

PROCEDIMIENTO

Mezcle el chocolate previamente fundido con la pasta de praliné. Procese la mezcla con los copos de cereal hasta conseguir una pasta lisa. Disponga en una placa rectangular con papel manteca, hasta alcanzar un centímetro de espesor y deje enfriar en la heladera. Reserve.

Para la crema de chocolate

INGREDIENTES

350 g de chocolate negro
150 ml de crema de leche
5 yemas
100 g de azúcar
100 g de manteca pomada
120 ml de agua

PROCEDIMIENTO

Realice una *ganache* con el chocolate y la crema, emulsione con *mixer* y reserve. Bata las yemas junto con el azúcar hasta blanquear la preparación. Luego una ambas preparaciones y continúe batiendo. Agregue la manteca pomada y, por último, el agua tibia. Vuelque la preparación (*croustillant*) sobre la base crocante y deje enfriar. Reserve.

Varios

INGREDIENTES

- Cerezas frescas c/n
- Azúcar impalpable c/n
- Cacao en polvo c/n

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Corte el *croustillant* con cortantes en forma de estrellas. Sirva con cerezas frescas. Decore con azúcar impalpable y cacao en polvo.
(Para 10)

Beber con moderación. Prohibida su venta a menores de 18 años.

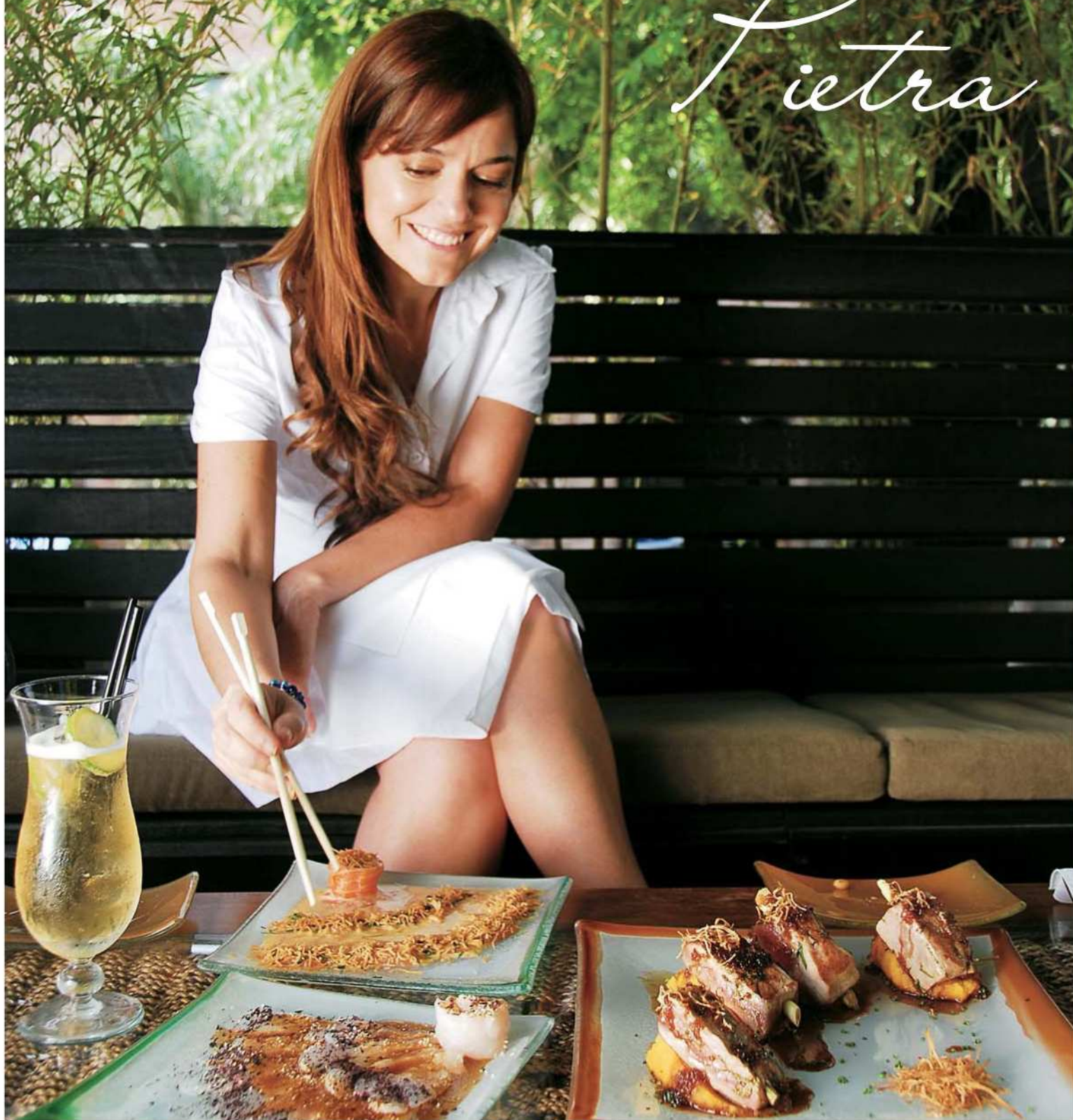


ELEGANTE. POR DENTRO Y POR FUERA.

BODEGA
Navarro Correas

REPORTAGE

Andrea Pietra



{ actriz y gourmand }

HA TENIDO LA SUERTE DE VISITAR LOS MEJORES RESTAURANTES DEL MUNDO. ADORA COCINAR, AUNQUE NUNCA HIZO UN CURSO. GRAN SIBARITA, COMPARTE AQUÍ ESTA PASIÓN, QUE SE ASEMEJA BASTANTE A SU AMOR POR LA ACTUACIÓN.

POR CECILIA ESCOLA
FOTOS DE LUIS SENS



Llega puntual, saluda con simpatía y se sienta en un sillón de la terraza de Osaka, uno de sus restaurantes preferidos en Buenos Aires. Pide té verde helado, recomienda platos de la carta; ella sabe qué se debe comer aquí. Así, queda al descubierto el vínculo íntimo que tiene con la comida, su conocimiento y pasión por la gastronomía, de que también participa su pareja desde hace diez años, el empresario y productor artístico Daniel Grinbank. En esta charla amena, comparte su saber, su curiosidad y gran capacidad de disfrute.

CE: ¿De quién heredó esa pasión por la gastronomía?

AP: De mi familia. Para nosotros, la comida siempre fue algo muy disfrutable. Mi mamá y mi abuela cocinaban siempre, y, a veces, también mi papá. Empecé a amasar pizzas a los 11 ó 12 años, y moría por el arroz con queso, manteca y huevo frito arriba. Desde chica, disfruto de inventar platos, y

ahora, lo que más me gusta es abrir la heladera, ver qué tengo y crear una comida.

CE: ¿Y cómo continuó su aprendizaje gastronómico?

AP: Aprendí de gente a la que le interesaba mucho la cocina y de amigas cocineras que viajaron al exterior antes que yo. Además, siempre fui muy curiosa, me gustan los libros de cocina, y todo el tiempo estoy atenta al tema. De golpe, se me ocurre mezclar lo que aprendí de una receta con otra, y tengo habilidad porque la pego con los sabores. En casa, mientras camino en la cinta, pongo el canal *elgourmet.com* –que es lo que más me gusta ver– y por ahí miro tres programas seguidos. De eso, algo me queda y, cuando voy a cocinar, lo reflejo en un plato.

ENTRADAS

mariscos al fuego
tai ebi
té verde helado



CE: ¿Cocina habitualmente?

AP: Sí, todos los días. En general, en casa comemos sano. Me gusta preparar arroz —me encanta el *yamani* con brócoli y aceite de oliva—; verduras al vapor, pescados, diferentes tipos de ensaladas, tartas, tortillas. Mi especialidad son las calabazas rellenas con champiñones, cebollitas y puerros u otras verduras. También me salen bárbaras las lentejas, amaso pizzas bien finitas, y tengo una pasión nueva: hacer asado. Me encanta todo ese ritual, encender el fuego, preparar la comida, abrir un vitino. Y si en el verano alquilamos una casa con parrilla, también la uso para la pizza, los pescados y la verdura.

CE: Imagino que los postres también están en su lista, ¿verdad?

AP: Si tengo visitas, me gusta hacer una torta de manzana, que la sirvo tibia, con helado de crema; pero otros postres, no cocino. En realidad, me encantan los helados y, encima, los de los gordos: dulce de leche con nueces, chocolate con almendras, sabayón, cremas. No soportaría una dieta estricta, así que compenso haciendo interesantes caminatas.

CE: ¿Y cómo son sus desayunos?

AP: Tomo un jugo de té de cáscara de naranjas —me lo recomendaron hace años, cuando estuve muy gorda, porque sirve para eliminar toxinas— y después, un jugo de

“ Con Daniel (Grinbank, su pareja) ya tenemos nuestros restaurantes preferidos en diferentes ciudades y, cuando planeamos un viaje, también pensamos dónde vamos a ir a comer ”

pomelo con una mezcla de semillas de lino, sésamo y *chía* trituradas, que son los oligoelementos para el día. Eso me quedó de una dieta desintoxicante macrobiótica que hice hace un tiempo. Además, me llevo un bolsito con mate, que para mí es infaltable.

CE: ¿Usted se ocupa de las compras, tiene sus proveedores?

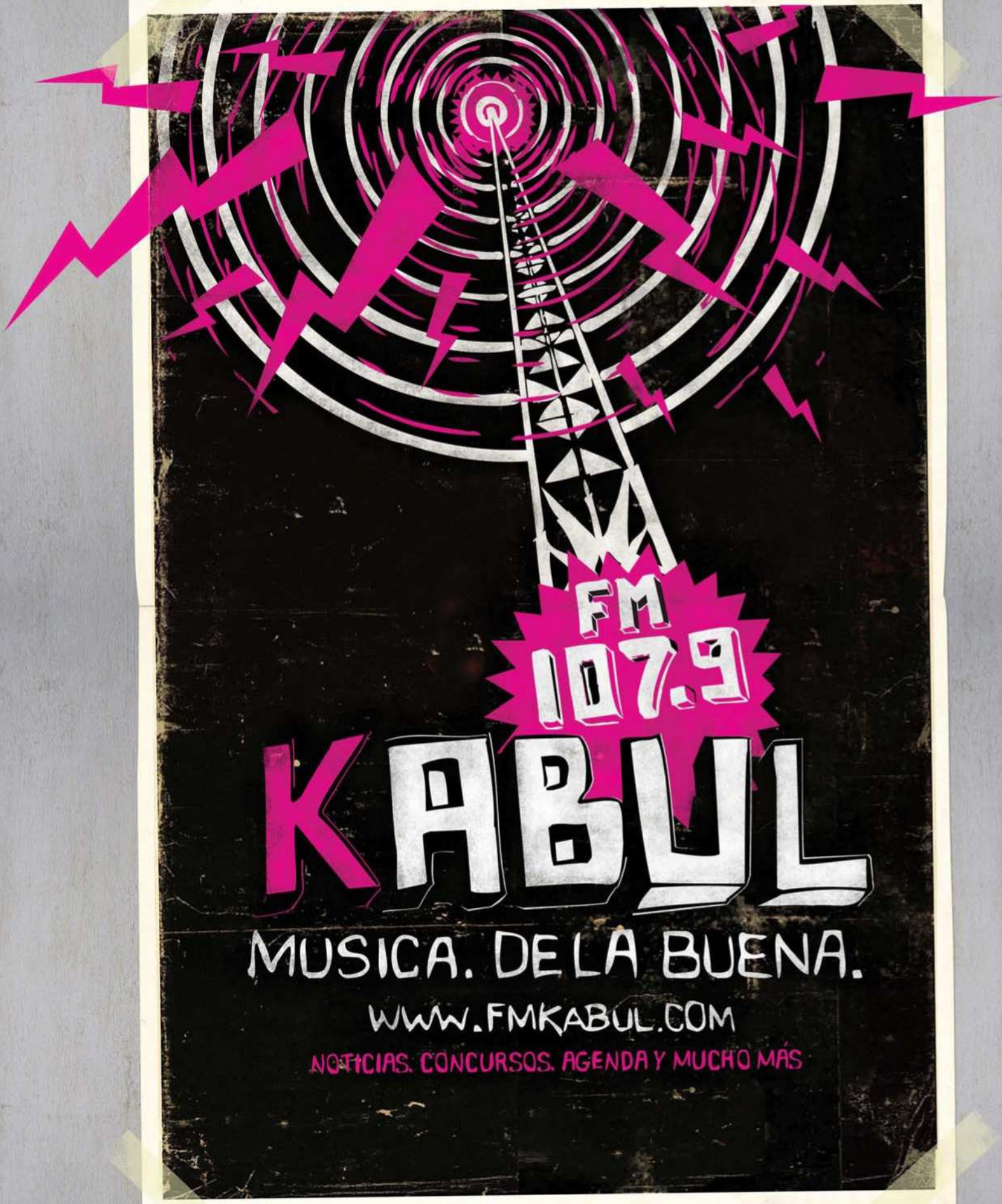
AP: Sí, me ocupo y me gusta hacerlo. Las frutas y verduras, las consumo orgánicas y las compro por Internet. Tienen un gusto muy diferente porque no están fumigadas, y llegan en perfecto estado. Además, tengo mi pescadería, donde los jueves compro salmón fresco o cualquier otro pescado, y lo congelo. De *deli-very*, sólo llamo a Dashi para pedir sushi.

PRINCIPAL

tiraditos — *carpassion* — tiradito Osaka — *maguro ribs* — roll dos salmones

CE: Daniel Grinbank, su pareja, ¿también comparte esa pasión por cocinar?

AP: No, él sólo come, le encanta comer (se ríe), y, además, le gusta mucho cómo cocino yo. Pero también nos encanta salir y conocer muy distintos lugares. Por ejemplo, los domingos podemos ir a La Cabrera, que es buenísima por su carne. Para pescados, me encanta venir a Osaka y también me gustan los lugares chicanos, como Café San Juan, donde se come muy



FM
107.9

KABUL

MUSICA. DE LA BUENA.

WWW.FMKABUL.COM

NOTICIAS. CONCURSOS. AGENDA Y MUCHO MÁS

ANDREA PIETRA

No parece, pero ya tiene en su haber veinte años de carrera profesional. De chica, estudió en el Instituto Labardén, de Parque Chacabuco, donde tenía teatro como materia, pero el verdadero impacto lo vivió cuando vio una obra con Julio de Grazia. Aunque pensó en ser asistente social, finalmente, se decidió por la actuación. Sus maestros fueron Alejandra Boero y Carlos Gandolfo, y en 1989 firmó su primer contrato profesional para el programa *Así son los míos*, en canal 13. A partir de entonces, trabajó mucho en televisión. Entre otros, hizo la comedia *Dos al toque*, *Dónde estás amor de mi vida*, la novela *Nano*, *La Banda del Golden Rocket*, *Por ese palpitante* y *Un mundo de sensaciones*, producidos por su propia productora; y varios programas de la productora Pol-Ka: *Poliladron*, *Verdad consecuencia*, *Locas de amor*, *Mujeres asesinas*, *Son de Fierro* y ahora, *Socias*. En cine, participó en *Bajo bandera*, *Héroes y demonios*, *Solos* y *La señal*, entre otras películas; y su último trabajo en teatro fue *Monólogos de la vagina*. El próximo año, la espera otra vez el escenario.



rico. Recuerdo haber ido a un “bistrotito” francés, muy lindo, que se llama Lo de Peloncha. Y para algo de primer nivel, me quedo con Tomo I, de Ada Concaro, tiene unos platos únicos y deliciosos.

CE: Imagino que le gusta innovar y probar platos diferentes.

AP: Sí, además, tuve la posibilidad de viajar mucho, entonces pude probar otras cosas. Con Daniel, ya tenemos nuestros restaurantes preferidos en diferentes lugares, y cuando planeamos un viaje, también pensamos dónde vamos a ir a comer. Por ejemplo, en New York, nos encanta Nobu, el restaurante de Robert de Niro, de comida japonesa, es todo riquísimo. También nos gustan los *sándwiches de hot pastrami* de Carnegie; y Milos, por sus pescados muy sabrosos.

CE: ¡Qué interesante! ¿Cómo continúa este

viaje gourmet?

AP: Bueno, en Segovia, vamos a Mesón de Cándido, donde comemos un lechoncito muy tierno que se corta con el plato. ¡Es tremendo! De Madrid, recuerdo Casa Lucio, los corderos hechos en horno de barro, papas y huevos estrellados; y en Barcelona, mi preferido es 7 Puertas, que tiene una especialidad de arroz negro con calamares. De Lima, me gusta Pescados Capatales, por sus tiraditos, ceviches, y sus distintas especialidades de papas y granos; y no puedo olvidarme de las machas a la parmesana de Aquí está Coco, en Chile, que son un placer para el paladar. También hicimos miniturismo por la Argentina durante un año, y me encantaron las empanadas, humitas y tamales del Norte, los corderos patagónicos y los vinos de Mendoza. Y en Mar del Plata, nos encanta ir a Viento en Popa, un lugar de

“Creo que si uno sigue buscando, está siempre vivo, y eso se puede aplicar a todos los órdenes de la vida”

pescados exquisitos. En Los Ángeles, fui a Sushiko, un restaurante muy exclusivo que está en el piso 38 de un edificio en Rodeo Drive, en Beverly Hills, donde tenés que reservar con mucha anticipación. Es una fiesta orgásmica de sabores deliciosos que estallan en la boca. En nuestro primer viaje a New York, Daniel me llevó a Petrossian, un lugar de caviars exquisitos que los van combinando con tostaditas, o quesitos y vodkas de distintas graduaciones. Inolvidable.

CE: ¿Y qué fue lo más exótico que ha comido?

AP: Canguro, en Australia. Al principio, tenía un poco de impresión, pero decidí probarlo y me pareció riquísimo. Es una carne más oscura, pero sabrosa y tierna.

CE: La comida, ¿tuvo algo que ver cuando se enamoró de Daniel Grinbank?

AP: De alguna manera, sí. Antes de ser mi pareja, él manejaba el zoológico e iba a alquilarle el restaurante. Por eso empezamos a visitar restaurantes, hablábamos mucho de comida y vimos que teníamos muchas cosas en común. A los dos o tres meses, empezamos a salir, así que la comida siempre estuvo en el medio. Cuando lo conocí, él ya tenía en su agenda los restaurantes de cada país. Daniel no sólo lo disfruta, sino que se lo hace disfrutar a los demás. La verdad es que encontré el hombre justo para mí.

CE: Finalmente, puso su propio restaurante en el zoológico. ¿Cómo fue esa experiencia?

AP: Se llamaba No se lo digas a nadie, y mis socios eran Diego Peretti, Martín Seefeld y Alejandro Fiore. Yo no cocinaba, pero lo disfruté durante tres años, y fue una muy buena experiencia. Quizá más adelante vuelva a repetirla y hasta me anime a cocinar.

CE: De bebidas, ¿qué le gusta tomar?

AP: El Malbec, y mi preferido es el mendocino Achával Ferrer. También tomo Yacoyuya, un vino salteño. Además, me gustan la *caipirosca*, el *gin tonic* y el Campari con jugo de naranja; y con Daniel tenemos una cábala: antes de subir al avión, siempre brindamos con un whisky.

POSTRE

crema helada

CE: ¿Qué proyectos la esperan en 2009?

AP: Voy a hacer sólo teatro, una gran obra que se llama *Agosto*, de Tracy Letts, y que acaba de ganar un premio Tony en los Estados Unidos. Es un elenco de trece personajes, todos adorables, uno de ellos lo va a hacer Mercedes Morán, y hace tiempo que una obra no me conmovía así. El productor es Daniel.

CE: ¿Y cómo se hace para mantener la pasión después de veinte años de carrera?

AP: No creyéndosela y pensando que uno hace todo bien. Mi maestro de teatro, Carlos Gandolfo, siempre decía esta frase hermosa: “Lo importante es buscar, no encontrar”. Porque cuando uno encontró, perdió todo interés. Creo que si uno sigue buscando, está siempre vivo, y eso se puede aplicar a todos los órdenes de la vida. ●

AGRADECIMIENTOS

Restaurante Osaka. Soler 5608. Tel.: 4775-6964.

TERMÓMETRO GOURMET

REFERENCIAS

- **Paladar negro.** Ha probado hasta los míticos ortolán francés y seso de mono vivo.
- **Gourmand.** Es sólo cuestión de tiempo y de aumentar los viajes exploratorios.
- **Amateur con grandes posibilidades.** La actitud es la correcta. A veces, no entiende lo que come. Debe leer más.
- **Falta un golpe de horno.** Apegado a los mismos sabores de siempre. No distingue el buen punto del pescado.
- **No sale del pancho con coca.** No hay esperanzas. Se vanagloria de sus limitadas preferencias.

CALIFICACIÓN DE ENTREVISTADOS ANTERIORES

Andrea Pietra

Resultado:
Gourmand

Ella disfruta de la comida y su curiosidad la lleva a aprender cada vez más. Cocina, está atenta a las novedades gastronómicas y sabe distinguir la buena calidad de los productos.



MAITENA
Resultado:
paladar negro



JOAN M. SERRAT
Resultado:
paladar azul



Maximiliano Guerra
Resultado:
gourmand



Cristina Banegas
Resultado:
paladar negro



Fernando Peña
Resultado:
gourmand



Carlos Páez Vilaró
Resultado:
amateur con posibilidades



Andy Cherniavsky
Resultado:
gourmand



Juan Carlos Pallarols
Resultado:
paladar negro



Gonzalo Bonadeo
Resultado:
amateur con posibilidades



No te olvido

VEINTE PLAYAS, UN MAR CON INFINITOS PECES DE MIL COLORES, INCONTABLES ARGENTINOS DE LUNA DE MIEL ETERNA... Y UNA MUJER A LA QUE LE JURÓ AMOR PARA SIEMPRE. BUZIOS NO ESCATIMA EN BELLEZA NI EN ROMANCE NI EN SABOR.

POR FERNANDA SOULÉ
FOTOS BEL PEDROSA (PARA EMBRATUR)



Cuentan que se paseaba desnuda, montada en un caballo, por las playas vírgenes. Que vino siguiendo a un *playboy* millonario que fue su amante. Que los niños la perseguían en hordas por las calles. Todos en Buzios saben de ella. Conocen la mansión donde vivía de incógnito, la playa en la que se bañaba, el año en el que pisó la antigua villa de pescadores por primera vez y el verano en el que dejó aquel lugar para nunca volver. Brigitte Bardot era la mujer más bella del mundo, la bomba *sexy* que jamás pasaba desapercibida, y por eso sus largas temporadas en Buzios cambiaron para siempre la historia de la ciudad. Podría decirse que este lugar perdido fue descubierto dos veces: la primera vez, por los conquistadores portugueses; la segunda, cuando esta mujer de curvas exuberantes atrajo las miradas de todo el mundo hacia este paraíso apacible que guardaba celosamente Brasil.



EL CASCO ANTIGUO DE CABO FRÍO CONSERVA INTACTAS LAS CONSTRUCCIONES COLONIALES. LA CASA MÁS VIEJA DE LA CIUDAD TODAVÍA LUCE LAS TEJAS QUE LAS ESCLAVAS NEGRAS MOLDEABAN SOBRE SUS MUSLOS. SU ASPECTO IRREGULAR REVELA EL PROCEDIMIENTO ARTESANAL CON EL QUE FUERON HECHAS.





DICCIONARIO GASTRONÓMICO

Abacaxi: ananá
Abóbora: calabaza
Alface: lechuga
Amendoim: maní
Frango: pollo
Gergelim: sésamo
Manjericao: albahaca
Morango: frutilla
Sobremesa: postre



LA PLAYA DA TARTARUGA ES IDEAL PARA QUIENES BUSCAN AGUAS CÁLIDAS Y UN AMBIENTE TRANQUILO. LOS CARRITOS QUE OFRECEN QUESO A LA PARRILLA Y CHOCLO SON UNA GRAN TENTACIÓN PARA LA MITAD DE LA MAÑANA AL SOL.

Cuatro décadas más tarde, Buzios ya no es una villa de pescadores, sino una ciudad encantadora que promete una playa a la medida de cada uno de sus visitantes. Las hay con olas, tranquilas, vírgenes, nudistas, solitarias, súper concurridas. Hay amplias, y otras tan delgadas como el trazo de un lápiz.

LAS PLAYAS

Para tener una panorama general de la geografía y los encantos del lugar, se puede empezar por un paseo en trole (dos horas, 50 reales por persona). Un camioncito con asientos al aire libre y una guía con micrófono en mano, recorren las playas y descubren, una por una, sus virtudes.

João Fernandinho y João Fernandes son las favoritas de los argentinos. Sus aguas calmas y cristalinas —con bares en la orilla y langostas frescas listas para el banquete— resultan muy atractivas. Allí, nueve de cada diez no hablan ni una palabra en portugués, ni han probado la *feijoada*, ni le rinden culto a la *verde amarela*. Son adoradores del mate, el asado y la selección que ahora dirige “el Diez”.

Geribá es la playa de los *surfers*, de los conciertos y de los subterreinta. Las olas son interesantes, pero no peligrosas, y por eso hasta los más chiquitos pueden tomar clases de tabla y lanzarse en el mar. Cuando cae el sol, no existen fiestas más cotizadas en todo Buzios.

No se discute. Lo primero que buscan los argentinos que planean vacaciones en Brasil, son aguas cálidas y sumergirse sin correr riesgos de sufrir un espasmo o una revólcada vergonzosa. Para eso, hay que ir





Mark's
DELI & COFFEE HOUSE

lunes a sábados : 8.30 am a 9.30 pm
domingos y feriados : 10.30 am a 9 pm

El Salvador 4701 (Palermo Viejo) / (011) 48.32.62-44
info@markscffee.com / www.markscffee.com

Mes a mes, llegue a los amantes del buen vivir a través de estas páginas. El medio más exclusivo para fidelizar clientes, lanzar nuevos productos y ofrecer sus servicios a nuestros lectores.

G revista
elgourmet.com

Para comunicarse con nuestro departamento comercial:
comercial@grupoq.com.ar ó al 4718-9400.



Maison Lion d'Or



***Para estas fiestas, productos que engalanan la celebración,
regalos exclusivos que se transforman en auténticos recuerdos.***

Corrientes 1469 Tel.: 4374-9570 - Soldado de la independencia 1135 Tel.: 4779-1209
www.maisonliondor.com - maisonliondor@fibertel.com.ar



DESDE LO ALTO DEL MORRO, PUEDE VERSE LA RÍA QUE RECORRE CABO FRÍO ANTES DE FUNDIRSE CON EL MAR. LA CIUDAD TIENE GRAN CAPACIDAD HOTELERA Y OPCIONES DE SALIDAS NOCTURNAS. EN GENERAL, QUIENES SE HOSPEDAN EN BUZIOS, REALIZAN EXCURSIONES DE UN DÍA PARA CONOCERLA Y HACER COMPRAS. UN PLATO TÍPICO DE ARROZ, PESCADO, ESPÁRRAGOS Y VERDURAS.



A sólo **media hora** de Buzios, se puede visitar, en el día, **Cabo Frio**. Otra **ciudad con historia** y buenas playas.

directo a Playa de la Tartaruga. El mar está casi “planchado” y libre de todas las corrientes frías que rondan la región. Además, tiene el mejor restaurante de playa, por cocina y confort.

Azenda y Azendinha son —según cuentan orgullosos los locales— dos de las playas más lindas de Brasil. No es poco. La zona recibió el estatus de Área de Protección Ambiental y por eso sólo se llega a pie, o a través del mar. Aquí no hay nada para comprar ni está permitido construir. Un verdadero paraíso.

La del centro, es Playa do Canto, que acompaña con su silueta a la Rua das Pedras. Ésta, la calle principal, es una suma de detalles pintorescos y encantadores. Rodeada de árboles frondosos y adoquines, a la tardecita se llena de música, de ruido y de aromas fugados de las decenas de restaurantes que la recorren. Allí se pueden comprar regalos, comer deliciosos pescados y brindar hasta las tantas, respirando profundo el aire del mar.

LOS PASEOS

Buzios es un apacible destino de playa para aquéllos que buscan sólo descanso, y resulta también el lugar indicado para los inquietos que disfrutan del deporte y la aventura.



Autentica 1^a Classe Italiana





El buceo es todo un desafío para los que quieren sensaciones nuevas. Buenas noticias: aunque se trata de una actividad que requiere cierto conocimiento, no es necesario tener experiencia previa. Hay una primera vez para todo, y los instructores hacen que ésta sea placentera e inolvidable.

El *boogie* es a Buzios lo que las bicicletas a Ámsterdam. Se convirtió en el medio de transporte más usado por los turistas, y el más apto para las travesías en las playas. Se alquila por día a precios muy accesibles (70 reales más el combustible) y es ideal para trepar médanos.

A sólo media hora de Buzios, se puede planear una escapada (de un día) para conocer Arraial do Cabo y Cabo Frio. Allí, el agua es más fría debido a una corriente que se estira desde la Antártida hasta estas latitudes, y que —para sorpresa de los visitantes— arrastra pingüinos y ballenas, haciendo caso omiso al clima tropical de la región. De Cabo Frio, generalmente, se promociona la Rua dos Biquinis (Calle de las Biquinis), una peatonal de dos cuadras. Pero lo verdaderamente

DATOS ÚTILES

DÓNDE DORMIR

- **Pérola Buzios Design.** Avenida José Bento Ribeiro Dantas, 222. www.perolabuzios.com
- **Serena Buzios Resort.** Rua Campo de Pouso, 1630. www.rochester-hotel.com.br
- **Pousada Solar do Peixe Vivo** (Bed & Breakfast). Orla Bardot 994. www.solardopeixevivo.com.br

DÓNDE COMER

- **Sawasdee.** Av. José Bento Ribeiro Dantas, 422 (Orla Bardot). Cigalon. Rua das Pedras, 199.
- **Salsa Tempero e Arte.** Avenida José Bento Ribeiro Dantas, 124.
- **Complejo Porto da Barra.** Avenida José Bento Ribeiro Dantas, 2900, Porto da Barra. Manguinhos.
- **Cachaçaria du Solar.** Orla Bardot, 994.



EL BUCEO ES UNA DE LAS ACTIVIDADES MÁS SOLICITADAS POR LOS QUE VISITAN LAS AGUAS RICAS EN FAUNA MARINA DE BUZIOS. EL BARCO SALE DESDE EL PUERTO CON GRUPOS ARMADOS EL DÍA ANTERIOR Y LOS LLEVA HASTA UNA ZONA EN LA QUE LOS CORALES GUARDAN MARAVILLOSOS CARDÚMENES, ESTRELLAS ENORMES Y MANTA RAYAS.



Buzios es un apacible destino de playa para aquéllos que buscan descanso. Pero también es el lugar indicado para los que adoran el deporte y la aventura.

imperdible es el Centro Histórico de la ciudad. Allí se conservan intactas las casas, una iglesia y un antiguo almacén. Una curiosidad: las construcciones más antiguas muestran en sus techos las tejas irregulares que moldeaban las esclavas con sus muslos. La mejor vista de Cabo Frio se paga con un esforzado ascenso a pie hasta uno de los cerros que salpican la ciudad. En lo alto, una capillita que eligió la Virgen para quedarse y custodiar.

PARA COMER Y BEBER

La oferta gastronómica es tan amplia en sabores como en precios. Lo que abunda, claro, son los pescados y mariscos frescos. Resulta muy interesante descubrir la fusión de cocinas de diferentes orígenes, adaptadas a las materias primas que provee la zona. El restaurante tailandés Sawasdee, por ejemplo, ofrece una exquisita entrada de bollitos de cangrejo al *chutney* de ananá, de aires orientales y sabores autóctonos. En la misma línea, pero con raíces francesas, Cigalon es, sin dudas, uno de los mejores restaurantes de Buzios. La cocina, la atención y el clima son óptimos.

En el centro, Salsar Tempero y Arte es todo un hallazgo. La chef va todos los días al mercado y sobre la base de las mejores materias primas que encuentra, elabora el menú. Por eso, no hay una carta fija. Uno va, se sirve lo que quiere, pide los platos calientes y luego, se paga de acuerdo con el peso. Tiene productos orgánicos y adhiere a la corriente “*life food*”, pero sin ser radical. Prepara sus propios jugos y

AMOR CORRESPONDIDO

En los noventa, en Buzios se hablaba más castellano que portugués. La convertibilidad argentina y la devaluación brasilera conformaban un panorama demasiado tentador, y muchos paisanos que fueron a pasar las vacaciones, se quedaron a vivir.

En aquellos años, 1.100.000 argentinos elegían cruzar la frontera para pasar sus vacaciones en Brasil. Hoy, el número de turistas llega a 700.000 y contando...

Buzios tiene 25.000 habitantes fijos y 100.000 durante el verano.

Ocho de cada diez extranjeros que viven en Buzios, son argentinos. Veremos qué sucede este año.

condimenta con las hierbas que corta —en el momento— de las mace-tas que cuelgan en las ventanas. Abre sólo al mediodía.

Fuera del circuito turístico clásico, un nuevo polo gastronómico despunta en el antiguo mercado del puerto. El complejo Porto da Barra reúne tres restaurantes italianos, uno de cocina fusión, uno asiático, uno árabe, uno especializado en carnes y una heladería. Entre ellos, Zuza sorprende con un *magret* de pato con salsa de *jabuti-caba* y una deliciosa colección de ahumados.

Para tomar un trago, en Buzios hay mil bares. La Cachaçaria du Solar no es uno más. Rústico, mágico, se transformó en “el” lugar” para compartir una, dos... y todas las *caipirinhas* que el cuerpo resista, escuchando música en vivo o sólo mirando el mar. Cerca de allí, la mujer más famosa de Buzios reposa envuelta en bronce, a los pies de la calle que lleva su nombre, indiferente a los flashes recurrentes de los turistas, a la fama y a la vejez que la acosa en sus otras vidas. ●



DEBIDO A SU ESPECTACULAR BELLEZA, SU INTERÉS GLACIOLÓGICO Y PARTE DE SU FAUNA EN PELIGRO DE EXTINCIÓN, LA UNESCO LO DECLARÓ SITIO DE PATRIMONIO MUNDIAL, EN 1981.



El Calafate

Ciudad anfitriona del Parque Nacional Los Glaciares y al pie del frío Lago Argentino, El Calafate es uno de los destinos más deseados por argentinos y extranjeros. Cerca de 160.000 turistas lo visitan anualmente con el objetivo primordial de conocer el Perito Moreno, uno de los glaciares más impactantes del mundo. Pero el lugar ofrece mucho más.

Por Julieta Casini - Fotos Gentileza de Helsingfors, Eolo Lodge de campo, Esplendor, hotel boutique.

El Parque Nacional Los Glaciares fue creado, en 1937, para preservar una extensa área de hielos continentales y glaciares. Se extiende sobre 600.000 hectáreas ubicadas en el sudoeste de la Provincia de Santa Cruz.

Debido a su espectacular belleza, su interés glaciológico y parte de su fauna en peligro de extinción, la UNESCO lo declaró Sitio de Patrimonio Mundial, en 1981. Indudablemente, lo más destacable de este parque nacional son sus campos de hielo, que en total ocupan una superficie aproximada de 2.600 km². Existen 47 glaciares mayores y el más conocido es el Perito Moreno, que se expande sobre las aguas del Brazo Sur del Lago Argentino, con un frente de 5 km y una altura, por sobre el nivel del lago, de 60 metros.

El glaciar Upsala, ubicado sobre el Brazo Norte del mismo lago, es el de mayor tamaño; exhibe un largo de 50 km y un ancho de casi 10 km. En el sector norte del parque, se encuentra el imponente macizo Fitz Roy, que se destaca por su altura (3.375 metros) y por su monumen-

tal aspecto con el entorno de los cordones cordilleranos circundantes. Con el crecimiento del turismo nacional e internacional, no sólo creció el turismo de aventuras, sino que mejoró la oferta gastronómica. El papel protagonista, en este sentido, sin dudas lo tienen los restaurantes de los hoteles. Entre los destacados, figura La Posta, del Hotel Posada los Álamos, propiedad de la familia Guatti Girometti, que propone platos artesanales elaborados con productos regionales, y técnicas y recetas de alta cocina nacional e internacional. En la lista, también figura el Restaurante & Bar Iglú, de Esplendor, un hotel *boutique* en el que no sólo prima la buena cocina, sino, además, los ambientes con estilo y diseño. La carta, pensada por Viviana Córdoba y llevada a la práctica por la chef Anahí Zena, propone platos autóctonos, como el cordero patagónico braseado sobre colchón de lentejas estofadas y *quenelle* de *hummus*; y trucha arco iris con láminas de hinojos salteados al *pastis*, tomates en diferentes cocciones y aceite de albahaca.

media naranja



Ojos que no ven, cuidado que se siente.

Con los Paños de Microfibra de Media Naranja cuidás toda tu casa hasta el último detalle, hasta esos que son invisibles, pero se notan.

Porque la Microfibra de Media Naranja está compuesta de fibras sintéticas ultrafinas que atrapan la suciedad microscópica, sin acumular olores, sin residuos ni marcas y duran mucho más.

Cuidado superior para todas tus cosas



TURISMO



ADemás de las visitas a los GLACIARES, EN EL CALAFATE SE PUEDE HACER TREKKING, MOUNTAIN BIKE, AVISTAJE DE AVES Y CABALGATAS.

En el centro, los clásicos siguen siendo los más prestigiosos: Pascasio –allí se sugiere probar el *magret* moreno de Calafate–; Casimiro Biguá, una parrilla más informal, y El Puesto, de cocina patagónica, que también ofrece una interesante oferta de vinos de las mejores bodegas argentinas.

El hotel con vista privilegiada al Glaciar Perito Moreno es Los Notros, que, con 32 habitaciones, permite contemplar la majestuosidad de este gigante de hielo desde cualquiera de sus instalaciones. El restaurante posee huerta propia, y de allí provienen las hierbas aromáticas que caracterizan a platos como pato, trucha y la especialidad del lugar, sopa de hongos.

DATOS ÚTILES

Cómo llegar

Lan vuelva dos veces al día. Tarifa: \$ 941 (final).

Ventas y consultas: 0810-9999-526 o ingrese a www.lan.com

Dónde dormir

- **Esplendor:** Pte. Perón 1143 - El Calafate-Santa Cruz - Tel.: 5127-5700 - Tarifa: hasta abril 2009 - Dos noches con media pensión desde US\$ 261 + iva.
- **Eolo Patagonia Spirit:** Laprida 3279, of. 39, San Isidro, Buenos Aires - Tel.: 4700-0075 - Tarifas: dos noches. A partir de US\$ 720 por persona. Pensión completa.
- **Helsingfors:** Parque Nacional Los Glaciares-Santa Cruz - Av. Córdoba 827, piso 11, depto. "A". Buenos Aires - Tel.: 4315-1222 - Base doble por persona. Temporada baja: US\$ 235. Temporada alta US\$ 290 - Pensión completa.
- **Los Notros:** Frente al Glaciar Perito Moreno. El Calafate-Santa Cruz - Tel.: (02902) 499510/11. Tel.: en Buenos Aires, 5277-8301 - Tarifa dos noches por persona. Programa todo incluido desde US\$ 1287.
- **Posada Los Álamos:** Ing. Héctor M. Guatti 1350. El Calafate-Santa Cruz - Tel.: (02902) 491144 - Base doble. Temporada baja: US\$ 230. Temporada alta: US\$ 128.

Dónde comer

- **Casimiro Biguá.** Av. Libertador 963. Tel.: (02902) 492590.
- **El Puesto.** 9 de Julio y Gobernador Moyano. Tel.: (2902) 491620.
- **Pascasio.** 25 de mayo 52. Tel.: (02902) 492055/ 492066.

Qué hacer

- **Parque Nacional Los Glaciares.** Av. Libertador 1302. Tel.: (2902) 49100/ 49175/ 491026. Acceso al parque: argentinos, \$ 12; extranjeros, \$ 40.
- **Fernández Campbell Navegaciones.** www.fernandezcampbell.com.ar - contacto@fernandezcampbell.com
- **Hielo y Aventura.** Safari náutico y *minitrekking*. www.hieloyaventura.com - info@hieloyaventura.com

PARA AVENTUREROS

Los que prefieren alejarse del ruido del centro, tienen opciones diferentes. Por ejemplo, a 30 minutos de la ciudad de El Calafate, se encuentra Eolo, un *lodge* de campo ubicado camino al Perito Moreno, dentro de una estancia de 4.000 hectáreas. Cuenta con diecisiete suites de diferentes categorías, biblioteca, piscina, Wi-Fi, sauna y un living principal con enormes ventanales hacia el impactante Valle de La Anita. Allí, se puede realizar *trekking*, *mountain bike*, avistaje de aves y cabalgatas.

La propuesta no podría estar completa sin un buen restaurante. El almuerzo y la cena están a cargo del chef ejecutivo Patricio Farias Viale, que propone platos internacionales con toques patagónicos. Los menús cambian para el día y la noche, y a la hora del té, ofrecen una variada selección de *blends* y pastelería artesanal. Un poco más lejos, a 180 km de la ciudad, está Helsingfors, sobre la margen sudoeste del Lago Viedma, dentro del Parque Nacional Los Glaciares. Aquí, la cocina está a cargo de Sebastián Rivero, cuyo plato insignia es el *ragout* de cordero patagónico con canela y hierbas en una vasija de pan de campo. Adictos a la tecnología, abstenerse, el servicio de Wi-Fi tiene un costo adicional y no disponen de señal para telefonía móvil ni televisión. Ideal para descansar y vivir la naturaleza a pleno. Por último, quienes dispongan de tiempo –en general, los paquetes son de cuatro días–, pueden visitar El Chaltén o cruzar a Torres del Paine, en Chile. Es cuestión de animarse a más. El lugar invita.





ceviche

COCINA PERUANA
SUSHI BAR NIKKEI

mini-d.com.ar

FESTEJÁ CON NOSOTROS
NUESTRO **MES ANIVERSARIO**



FIESTA
PISCO SOUR
2X1



NUEVO
MENÚ DE
VERANO

Abrimos
MEDIODIA Y NOCHE
LUNES A SABADO 12.30 A 15.30 HS

¡Reservá en nuestro patio!

Costa Rica 5644, Palermo
RESERVAS 4776-7373

www.ceviche.com.ar



TRAGOS CHANDON

• burbujas originales

En estas páginas,
tragos novedosos con
champaña, frutas rojas,
manzanas y sandía,
para sorprender
a los invitados en
Año Nuevo.
Ideas frescas para
brindar con estilo.



FOTOS DE JAVIER PICERNO
PRODUCCIÓN DE NICOLÁS MORAZZO

con sandía

INGREDIENTES

- 3 cdas de sandía en cubos
- 1 *dash* de licor de melón
- Chandon Extra Brut c/n

PROCEDIMIENTO

Enfríe la copa. Corte la sandía en cubitos y colóquela en la copa. Cubra con Chandon Extra Brut. Agregue un *dash* de licor de melón.

(Para 1)

con manzana

INGREDIENTES

- 1 parte de *cognac*
- 1 *dash* de licor de pera
- 1/2 parte jugo de manzana verde
- Chandon Extra Brut

PROCEDIMIENTO

En una mezcladora, coloque el *cognac*, el licor de pera y el jugo de manzana verde. Revuelva. Sirva en una copa y complete con Chandon Extra Brut.

(Para 1)





con arándanos y lima

INGREDIENTES

- 1/2 lima
- 2 cdas de arándanos
- 1 cda de azúcar
- Chandon Rosé c/n

PROCEDIMIENTO

Machaque la lima con el hielo y el azúcar, agregue los arándanos y complete con Chandon Rosé.
(Para 1)



Beber con moderación. Prohibida su venta a menores de 18 años.

con frutillas

INGREDIENTES

- 100 g de frutillas
- 1/2 parte de almíbar
- 1 *dash* de licor de naranja
- Chandon Extra Brut c/n
- Hielo c/n

PROCEDIMIENTO

Licue las frutillas junto con el almíbar y hielo, agregue el licor de naranja y el Chandon Extra Brut. Sirva en una copa previamente refrescada.

(Para 1)

AGRADECIMIENTOS

DESIGN SUITES

Marcelo T. de Alvear 1683, Capital.

TERRAZAS
de los Andes

TORRONTÉS

DESCUBRÍ LA FRESCURA DE LA ALTURA.

Disfrutá la experiencia intensa de un verdadero Torrontés. Uva emblemática argentina cosechada en Salta a 1800 metros sobre el nivel del mar, donde procuramos las condiciones de suelo y altura ideales que potencien elegantemente la pura expresión de intensas notas frutales y aromas florales típicos de la variedad.

TERRAZAS DE LOS ANDES: LA ALTURA IDEAL PARA CADA VARIEDAD.

TORRONTÉS 1800 M. | CHARDONNAY 1200 M. | MERLOT 1150 M. | MALBEC 1067 M. | CABERNET SAUVIGNON 980 M. | SYRAH 800 M. | SOBRE NIVEL DEL MAR



> HORA GOLOSA





dulces para regalar

PARA EL FINAL DE LA CENA DE NAVIDAD O DE AÑO NUEVO, NADA MEJOR QUE SORPRENDER A LA FAMILIA CON ESTAS TARTAS RÍQUÍSIMAS. SON FÁCILES DE PREPARAR Y LE DARÁN UN TOQUE EXQUISITO A LA SOBREMESA DE LAS FIESTAS.

FOTOS DE GUSTAVO HERRERO PARA TORRES FOTOGRAFÍA
FOOD & STYLING: MARCELA SORONDO

tartas de frutos rojos



INGREDIENTES

400 g de masa de hojaldre (puede ser comprado o puede prepararlo en casa)*

250 g de frutos rojos picados

(frutillas, frambuesas, arándanos)

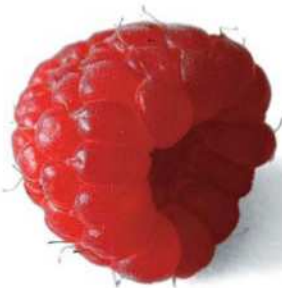
100 g de mermelada de frutos rojos

1 clara ligeramente batida

• Azúcar impalpable c/n

PROCEDIMIENTO

Coloque la masa sobre la mesada apenas enharinada. Corte doce estrellas con un cortapastas pequeño en un extremo de la masa. Realice doce cuadrados con el resto de la masa. Marque con un cuchillo filoso un cuadrado interior a 1 cm del borde, cuidando de no llegar a la base de la masa. Mezcle los frutos rojos con la mermelada y distribuya de a cucharadas en el centro de los cuadrados, cuidando que quede dentro del cuadrado interior. El relleno restante se puede agregar, después, a las tartas cocidas. Coloque las estrellas y las tartas sobre una placa de horno sin enmantecar ni enharinar. Pincele la masa con la clara de huevo y espolvoree con azúcar. Hornee a fuego fuerte a 180° C hasta que se doren, de 15 a 20 minutos.



ARMADO Y PRESENTACIÓN

Llene con más fruta las tartas, coloque una estrella sobre cada una y espolvoree a gusto con más azúcar en el momento de servir.

(Para 12 tartitas)

*Para el hojaldre

INGREDIENTES

400 g de harina 0000

10 g de sal

225 ml de agua

PROCEDIMIENTO

Realice una corona con la harina. En el centro, coloque la sal y el agua. Mezcle desde el centro hacia los bordes. Amase durante 5 minutos para darle elasticidad. Envuelva en papel film y deje reposar a temperatura ambiente por 20 minutos.

Para el empaste

INGREDIENTES

400 g de manteca

100 g de harina 0000

PROCEDIMIENTO

En un bol, mezcle la manteca con la harina, sin que se ablande mucho. Extienda en forma pareja sobre un papel film, formando un rectángulo de 20 cm por 30 cm. Enfríe durante 30 minutos en heladera.

Luego, estire el amasijo formando un rectángulo de 30 cm por 40 cm.

Coloque el empaste en el centro.

Doble todos los lados del amasijo para cubrir el empaste.

Para el primer pliegue simple, estire la masa con cuidado hasta obtener un rectángulo de 25 cm por 60 cm. Pliéguelo en tres partes iguales. Envuelva en papel adherente y enfríe durante 20 minutos.

Luego, proceda a realizar el segundo pliegue. Disponga la masa con la abertura hacia usted. Estire formando un rectángulo de 25 cm por 60 cm. Lleve hasta el centro los lados de 25 cm y repliegue la masa sobre sí misma. Conserve la masa en frío, tapada, por 20 minutos.

Repita un pliegue simple y uno doble según el procedimiento anterior. Deben realizarse cuatro pliegues (dos simples y dos dobles), dejando descansar la masa en frío durante 20 minutos.



Mes a mes, llegue a los amantes del buen vivir a través de estas páginas. El medio más exclusivo para fidelizar clientes, lanzar nuevos productos y ofrecer sus servicios a nuestros lectores.

 **revista**
elgourmet.com

Para comunicarse con nuestro departamento comercial:
comercial@grupoq.com.ar ó al 4718-9400.

taller
de chocolate

Espacio de formación y asesoramiento en chocolate y azúcar

Cursos Intensivos y Regulares

Docente: Bernardo Celaya



www.tallerdechocolate.com.ar

info@tallerdechocolate.com.ar

S4 11 4326 3752 - S4 11-1550064703

Ciudad de Buenos Aires - Argentina



Navidad Gourmet con Juliana



JULIANA LÓPEZ MAY PROPONE MENÚS COMPLETOS PARA
CELEBRAR ESTA NAVIDAD. UN CICLO DE CINCO PROGRAMAS
PARA PREPARAR NOVEDOSAS MESAS DE FIESTA.

FOTOS GENTILEZA DE LA SEÑAL ELGOURMET.COM

“Me encantó hacer este programa porque me muestra tal cual soy. Mis amigos reales, mi hermano y mi familia también participaron. Preparé menús para todos los gustos. Románticos, divertidos, frescos. Fue un placer, espero que los espectadores lo disfruten tanto como yo”



Se siente orgullosa de que la señal *elgourmet.com* haya confiado en ella para protagonizar este segmento dedicado a las fiestas navideñas. “Estoy muy contenta porque el canal confió en mí para hacer algo diferente. Esto surgió a principios de año, cuando se plantearon todas las posibilidades que iba a realizar. Primero, haría *Naturalmente Juliana*, programa que adoré. Luego, participé de *4 chefs-4 ingredientes*, donde también me divertí muchísimo. En el caso de *Navidad Gourmet*, fue un trabajo muy gratificante porque pude participar de todo el proceso. Elegí no sólo los platos, sino también el vestuario, la ambientación, la vajilla, los colores de cada emisión. Un verdadero placer”, cuenta.

Así, cada capítulo presenta un menú completo. Juliana ofrece desde el trago de apertura de la reunión, pasando por los copetines, entradas, platos principales, opciones de guarniciones y postres. “Lo que quería, era que cada uno fuera un programa cerrado. Que quien lo viera tuviera la opción de cocinar todo junto. Eso me pareció interesante”, agrega.

La producción fue pensada con mucho cuidado. Cada emisión responde a un color diferente: por ejemplo, en la naranja, se destacan el mango, el pollo, la miel. En la dorada, cocinó lechón a la parrilla con papas y mandiocas. Todas tienen un tono que no sólo se transmite en el plato, sino también en el decorado y la ropa de Juliana. “Por supuesto, también acompañamos cada propuesta con flores, hierbas frescas. Hay mucho color. Además, los menús fueron pensados para ocasiones diferentes. Hice uno para comer con toda la familia, otro para pasarlo con amigos. Uno más íntimo, otro para la previa, para esperar a que empiece el festejo. Preparé también una cena formal y otra más informal. Hay de todo”.

A la hora de definir qué plato no debe faltar en la mesa navideña, Juliana responde: “Creo que cada familia tiene un gusto particular. En mi caso, el pionono es un clásico. También las ensaladas de todo tipo y claro, los turriones, el pan dulce, la garrapiñada y las frutas secas. En los últimos años, creo que estamos comiendo más liviano, o, al menos,

adaptamos las recetas clásicas al paladar nuestro. De hecho, conozco mucha gente que festeja comiendo asado, nada más argentino que eso”.

¿Qué fue lo que más le gustó hacer en este programa? “Bueno, además de trabajar en la producción, me encantó que mi hijo, mis amigos reales, mi hermano y mi familia también participaran. El ciclo me muestra a mí tal cual soy. Y creo que me sentí muy cómoda por todo esto. También debo reconocer el gran equipo de trabajo, muchas personas que aportaron su experiencia para que salga muy fresco y natural. Un placer; espero que los espectadores lo disfruten tanto como yo”. ●



Navidad Gourmet con Juliana

Del 8 al 12, de lunes a viernes a las 22.
Del 15 al 19, de lunes a viernes a las 20.
Del 22 al 26, de lunes a viernes a las 21.
Conduce: Juliana López May.

cartas de lectores



ADEMÁS DE PEDIDOS DE SUSCRIPCIÓN Y DE NÚMEROS ATRASADOS, NOS LLEGAN CARTAS DE TODO EL PAÍS (¡GRACIAS POR SU FIDELIDAD!). NO DEJEN DE ESCRIBIRNOS A CORREO@REVISTA-ELGOURMET.COM O POR CARTA A: BARTOLOMÉ CRUZ 1528, VICENTE LÓPEZ.

Duda blanca

Hola, revista:

Mi nombre es Julia y quiero consultarlos porque el otro día hice una salsa blanca y sinceramente el sabor no era malo, pero no quedó blanca, sino con un ligero color tostado. ¿Se me quemó?

Besos a todos.
JULIA VIGNALS,
CAPITAL.

Julia: si el color es ligero y el sabor es bueno, no ha quemado su salsa. Ésta se compone por *roux*, mezcla de partes iguales de harina y manteca, y leche. El *roux* se debe cocinar unos minutos para que la harina se cocine y no deje gusto en la salsa. Existen tres tipos de *roux*: el blanco, que se cocina por 2 minutos y la harina no cambia de color; el rubio, se cocina por 5 minutos, hasta que toma color, y el oscuro, que se cocina entre 5 y 8 minutos, y se utiliza para preparaciones oscuras. Para que su salsa quede blanca, le recomendamos utilizar el *roux* blanco. Saludos y gracias por escribirnos.

¿Quién es quién?

Soy Carlos Gorostiaga y al leer la colección de la revista, he recordado la sección "Quién es quién". Les recomiendo que vuelvan a incorporarla, es un gran espacio para nuevos cocineros y ¡muy divertida!

CARLOS GOROSTIAGA,
ROSARIO, SANTA FE.

Muchas gracias, por su recomendación, Carlos, será tomada en cuenta a la brevedad.

Clásica y moderna

¡Felicitaciones al equipo! Mi nombre es Margarita Longheth y me encantó el número 45 de la revista. Es un placer volver a saber de Ramiro Rodríguez Pardo, un cocinero de tanta trayectoria y tanta seguridad en lo que hace. Como también me pareció muy interesante la propuesta moderna del menú. Es demasiado experimental para mi gusto, pero me divirtió ver la nota. ¡Sigán así tan amplios y diversos que es fascinante!

MARGARITA LONGHETH,
CÓRDOBA.

Margarita: nuestro objetivo es ofrecer a nuestros lectores un panorama amplio, presentándoles las tendencias y revalorizando los clásicos. Es un gusto para nosotros saber que cumplimos con nuestro objetivo.

¡Feliz en tu día!

Estimada revista *elgourmet.com*. Este diciembre se cumplen cuatro años de su salida, es por eso que, como fiel seguidora que soy, quiero felicitarlos y brindar por muchos años más. Es una revista que me enamoró desde el número uno y a través del tiempo no me defraudó. En esta oportunidad, felicito a todos por la calidad que ofrecen página a página.

¡Feliz cumpleaños, *elgourmet.com*! Besitos a todos.
PAULA LÓPEZ,
CAPITAL FEDERAL.

Muchas gracias y felicidades a usted y a todos nuestros lectores por acompañarnos siempre.

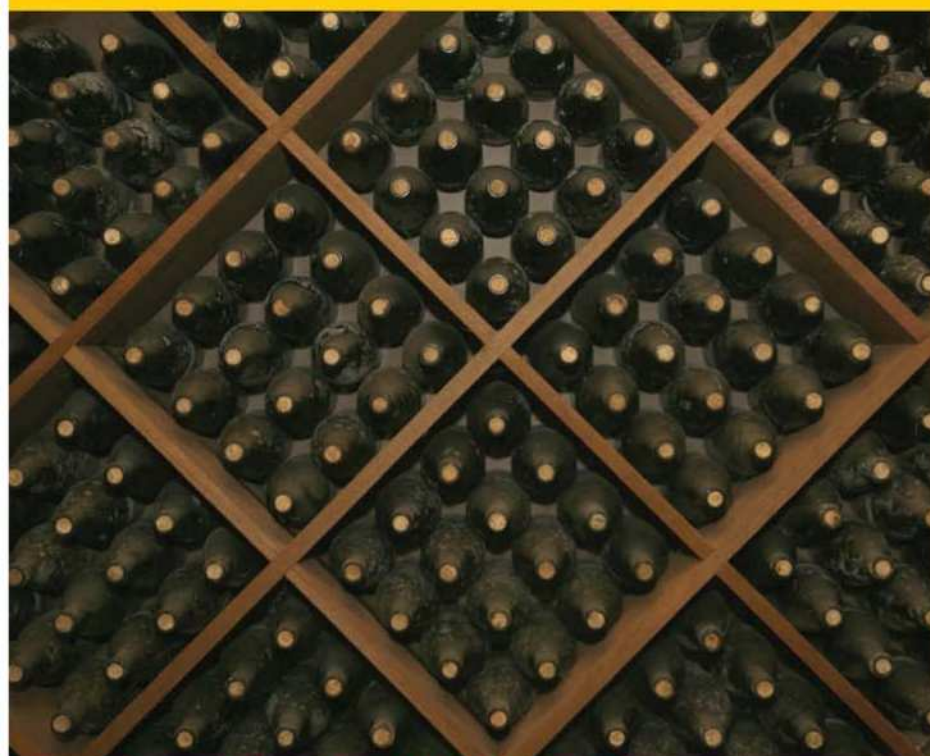
Descubrir

Hola, les escribo para contarles que gracias a la revista supe de algo nuevo: la quínoa. Las fotos de las recetas son tan tentadoras, que no dudé un instante en ir a comprarla y experimentar en mi casa. Se trata de un producto muy noble, y fue aceptado por grandes y chicos. Una vez más, gracias por ayudarme a redescubrir sabores de Latinoamérica. Saludos.

LAURA SHARPLES,
CAPITAL.

Nos alegra saber que otro hogar ha incorporado un ingrediente en sus casas. Muchas gracias por escribirnos y contarlos.

MILES DE VINOS, UNA SOLA FORMA DE ENVIARLOS.



Para más información: 0810-2222-DHL (345)

WINEEXPRESS

DHL Wine Express es la manera más segura y eficiente de enviar sus botellas de vino dentro de la Argentina y al mundo.

- Embalaje de alta resistencia
- Servicio puerta a puerta*
- Asesoramiento sobre documentación
- Visibilidad de su envío
- Cajas para 2, 4, 6 y 12 botellas
- Estándares de calidad que sólo el líder mundial puede ofrecer

*: Trámites de aduana sujetos a reglamentación vigente del país de destino.



Vino de diciembre

Perfecto para el verano: Callia Shiraz-Viognier, un *blend* a base de Shiraz, gran protagonista de la bodega que posee la más extensa plantación de la variedad en San Juan, con un toque de Viognier, cepaje blanco. Original, por cierto. En el Ródano se ensamblan muchas veces estos dos cepajes, el Viognier aporta frescura al carácter sensual y especiado del Shiraz. Es joven, liviano y brioso; algo fresco; se convierte en la compañía ideal de los asados al sol o bajo la luna.



cata a ciegas de Sauvignon Blanc

Elisabeth Checa dirigió una degustación a ciegas de cuatro Sauvignon Blanc –una variedad indicada para los días cálidos– de diferentes regiones, en esplendoroso lugar en Puerto Madero, I Central Market, tan N.Y. Curiosamente, a pesar de que no es una variedad tradicional en el Noroeste, obtuvo el primer puesto en el ranking Ciclos 2007 de Bodegas El Esteco, con sus aromas impetuosos. Los otros tres aplaudidos por los socios, salieron parejos. Fueron el expresivo Lurton 2008, del valle de Casablanca, Chile; Misterio, 2008, de Finca Flichman, un Sauvignon Blanc desbordante, sin sorpresas; y uno patagónico, Saurus 2007, de Familia Shroeder. El chef Santiago Ferrer preparó deliciosas tapas que funcionaron muy bien con los vinos. Fue una noche mágica por el lugar, los vinos, las tapas y los afectos.



Buenos acuerdos para el Trivento Roble Bonarda 2007

La comida para recibir al vino del mes de noviembre se hizo en el NH Lancaster con tapas hispánicas y copa de champán Trivento, buenísimo, con el Pinot Noir como protagonista. El vino, un Bonarda con paso por roble, muy frutado y armónico, se acompañó con lomo de ternera asado, pastel de maíz grillado, mollejas y reducción de Bonarda. De postre, chocolate, frutos rojos y aromas de vainilla y especias, una dulzura que también anduvo bien con el versátil Bonarda, una variedad que viene pisando cada vez más fuerte en la Argentina.



elgourmet.com

suscríbese a El Club del Buen Beber

4778-5469

www.elgourmet.com

elclubdelbuenbeber@elgourmet.com



Navidad premium

Con las mejores canastas navideñas y regalos

Hombrecito de jengibre gigante, super pan dulce bañado en chocolate, masitas de miel y especias, turrón de almendras, figuras de mazapán, cupcakes navideños y souvenirs chocolate belga

Suca
chocolate pasión

Manzone 907- Acassuso - teléfono 4733-2009
info@sucachocolatepasion.com.ar www.sucachocolatepasion.com.ar

COMATEC

www.comatec.fr

La mejor solución para el catering



Importador exclusivo:
LATIN COMERCE S.A - Tel.+5411 (0)42 22 30 94 - Mail: latin@speedy.com.ar

radio taxi alo

**Las 24 hs.
Los 365 días
del año**

VIAJES PACTADOS
MENSAJERÍA PUERTA A PUERTA
TRASLADOS ESCOLARES
CHOFERES Y MÓVILES IDENTIFICADOS
VIAJE MÍNIMO, SIN ADICIONAL EN CAP. Y PROV.



Nextel - 556*4430
4855-0455 4857-1111
vía alo seguro

Vieja Balsa

restaurantisleno



Contacto: www.viejabalsa.com.ar // viejabalsa@hotmail.com
Teléfonos: (011) 15-5709-8378 (011) 15-6636-1784
id. nextel 593*162 (011) 15-4405-3508
Dirección: Zarate-Buenos Aires.



diciembre en pantalla

Programación especial mes de fiestas

PROGRAMACIÓN ESPECIAL



navidad gourmet con Juliana López May

Para disfrutar de estas fiestas, Juliana López May propone cinco menús completos. En un espacio cómodo y alegre al aire libre, ofrece opciones ricas, fáciles y prácticas para lucirse como una gran anfitriona. En algunas ocasiones, la chef compartirá sus platos con familiares y amigos.

Del 8 al 12, de lunes a viernes a las 22. Del 15 al 19, de lunes a viernes a las 20. Del 22 al 26, de lunes a viernes a las 21.

Conduce: Juliana López May

navidad con Dolli

Los consejos, ideas y recetas de la prestigiosa chef Dolli Irigoyen para disfrutar de una Navidad gourmet. Programas especiales con todas las opciones, un menú completo que incluye galletas, pan dulce, *appetizers* para el *cocktail*, propuestas para la mesa fría, el plato principal y el postre. Desde el armado del árbol, la ambientación y la decoración de la mesa, hasta la realización de las mejores recetas, Dolli demuestra toda su dedicación para pasar unas fiestas inolvidables y en familia.

Del 8 al 12, de lunes a viernes a las 21. Del 15 al 19, de lunes a viernes a las 22. Del 22 al 26, de lunes a viernes a las 20.

Conduce: Dolli Irigoyen

celebraciones gourmet

Narda Lapes ofrece cinco estilos diferentes para recibir los festejos de fin de año. Originales propuestas para la mesa de Navidad, Año Nuevo y todos los encuentros que giran alrededor de diciembre. Desde los presentes, los adornos, los colores y las bebidas, hasta los menús, todos los detalles están contemplados en este atractivo ciclo.

Del 8 al 12, de lunes a viernes a las 20. Del 15 al 19, de lunes a viernes a las 21. Del 22 al 26, lunes a viernes a las 22.

Conduce: Narda Lapes



programas especiales mes de fiestas

A partir del lunes 8, *elgourmet.com* se viste de gala: las figuras del canal preparan propuestas para la Navidad, los festejos previos y la cena de fin de año. Osvaldo Gross, Fernando Trocca, Martín Rebaudino, Martín Molteni, Donato De Santis, Christophe Krywonis, Borja Blázquez y Pamela Villar son algunos de los chefs que sorprenderán al público con sus recetas. *Gourmet Responde* y *El Club del Buen Beber* también tendrán sus programas dedicados a las fiestas.

mesa navideña

El prestigioso chef mexicano Paulino Cruz comparte las costumbres de su país a la hora de celebrar la Navidad. En cinco episodios, presenta diferentes opciones para recibir el Año Nuevo con lo mejor de la gastronomía de México.

Lunes 8 y viernes 12 a las 23. Del martes 16 al jueves 18, a las 23. Del lunes 22 al viernes 26, a las 23.

Conduce: Paulino Cruz



Cinco propuestas para vivir unas fiestas
más ricas, saludables, simples y coloridas.

navidad gourmet
con juliana lópez may
estreno lunes 8, 22:00 HS



elgourmet.com

crocantes delicias

LAS FRUTAS SECAS EN LA MESA DE NAVIDAD SON UN CLÁSICO EN ESTAS LATITUDES. AQUÍ, UNA VARIADA SELECCIÓN DE RECETAS QUE LOS CHEFS DE LA SEÑAL PREPARAN CON TALENTO Y ORIGINALIDAD.



NARDA LEPES

Celebraciones Gourmet

Del 8 al 14: todos los días a las 20. Del 15 al 21: todos los días a las 21. Del 22 al 28: todos los días a las 22.



torta de navidad con frutas secas tropicales glaseadas



INGREDIENTES

1 cda de jengibre
1 cda de canela
1/2 cda de clavo de olor
85 g de harina 0000
700 g de ananá
5 cdas de Oporto
125 g de manteca
120 g de azúcar negro
2 huevos

1 taza de miga de pan lactal procesado
200 g de ananá seco
100 g de cáscara de naranja seca
200 g de ciruelas secas descarozadas
200 g de coco seco
200 g de mango seco
200 g de nueces
200 g de almendras
• Sal, una pizca

PROCEDIMIENTO

En un recipiente pequeño, coloque el jengibre, la canela, el clavo de olor y la harina. Mezcle bien. Pele el ananá, corte dos o tres rodajas. Saque el centro y corte en cubos. Saltee con dos cucharadas de manteca y cocine por 5 minutos. Deje enfriar. En un bol, coloque las frutas secas previamente picadas y el ananá, remoje con el Oporto, mezcle y deje hidratar durante 15 minutos. En otro bol, coloque la manteca restante junto con el azúcar, mezcle hasta integrar, añada los huevos, sazone con sal e incorpore la miga de pan. Luego, agregue la fruta seca, las nueces, las almendras previamente picadas y la mezcla de la harina

con las especias. Mezcle bien y reserve.

Para la cobertura

INGREDIENTES

1 cda de glucosa
50 g de manteca
600 g de azúcar impalpable
50 ml de Oporto

PROCEDIMIENTO

En una olla, coloque la glucosa junto con la manteca; mezcle hasta que esta última se derrita. En un bol, integre la mezcla de glucosa y manteca con el azúcar impalpable y el Oporto. Reserve.

Varios

50 g de nueces
• Granas de colores, a gusto

ARMADO Y PRESENTACIÓN

En un molde enmantecado, coloque la mezcla y lleve al horno a 160° C. Cocine a baño María durante 2 horas, aproximadamente. Retire el molde del horno, deje reposar y luego desmolde. En una bandeja, coloque la torta, bañe con la cobertura, y adorne con las granas y las nueces.

(Para 4)



¡Felices fiestas!

◆ ESTABLECIMIENTO GENERAL DE CAFÉ ◆

www.estcafe.com.ar

Lavalle 1518
4572-2221

Av. Pueyrredón 1529
4828-0400

Lavalle 1701
4571-6742

Tucumán 1365
4574-9075



OSVALDO GROSS

Método Gross

Del 8 al 14: lunes, miércoles y viernes a las 22.30. Del 15 al 21: martes, miércoles y jueves a las 20.30. Del 22 al 28: lunes, miércoles y jueves a las 21.30.



trenza levada de frutas secas



Para la masa

INGREDIENTES

500 g de harina
240 ml de leche
30 g de levadura
120 g de azúcar
200 g de puré de papas
1 huevo
70 g de manteca pomada

- Ralladura de 1 limón
- Sal fina, una pizca

PROCEDIMIENTO

Coloque la harina en el bol de la batidora y realice un hueco; dentro, incorpore una parte de la leche, la levadura y el azúcar. Deje reposar durante unos minutos hasta que espume. Coloque el puré de papas tibio en otro bol, y agregue el resto de la leche y el azúcar. Perfume con ralladura de limón, incorpore el huevo y mezcle; luego, vuelque sobre la harina y comience a amasar. Una vez que los ingredientes estén unidos, incorpore la manteca y la sal; siga amasando hasta lograr una masa homogénea. Retire la masa del bol y amásela sobre la mesada espolvoreada con harina hasta que quede completamente lisa; luego, déjela reposar cubierta con papel film o un paño hasta que duplique su volumen.

Para el relleno de avellanas

INGREDIENTES

150 g de avellanas
150 g de almendras
50 g de migas de bizcochuelo

50 g de mermelada de damascos

50 g de azúcar

1 cda de canela molida

1 cdta de ralladura de 1 limón

PROCEDIMIENTO

Triture las avellanas. Pique las almendras. Colóquelas juntas en un bol, agregue la miga de bizcochuelo, la mermelada de damascos, el azúcar, la canela y la ralladura de limón. Mezcle y agregue agua poco a poco, hasta lograr una consistencia cremosa. Reserve.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Transcurrido el tiempo de reposo de la masa, desgasifíquela y luego estírela en forma rectangular con un palo de amasar, hasta lograr 5 mm de espesor. Extienda el relleno sobre la masa, dejando los bordes libres; luego, enrrolle con cuidado para no romperla. Con la palma de la mano, aplaste, dejando fino el extremo de masa donde cierra. Humedezca con agua y cierre; envuelva en papel film y deje reposar en la heladera durante, aproximadamente, 1 hora. Luego, retire de la heladera y córtela al medio, a lo largo,

acomode las dos tiras con el relleno hacia arriba, una un extremo de cada tira y comience a armar la trenza. En un molde desmontable rectangular, acomode la trenza y deje reposar hasta que duplique su volumen. Pínte la con huevo batido y cocine en horno precalentado a 180° C por, aproximadamente, 30 minutos. Pasado el tiempo de cocción, retire del horno, deje reposar por unos minutos y desmolde. Corte la trenza en porciones y preséntelas en una fuente. Decore con almendras.

(Para 4)



encuentre éstas y otras recetas en www.elgourmet.com



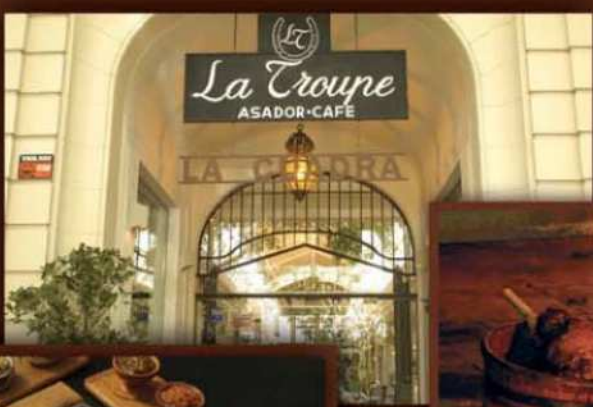
La Troupe

RESTAURANT - CAFE - CATERING

En el Restaurant La Troupe, una antigua caballeriza de Palermo, los mejores cortes de carnes argentinas se perfuman en su grill a las brasas y su horno de barro a leña de quebracho y se transforman en exquisitos sabores con acento francés.

ESPECIALIDADES

- * Gigot de cordero
- * Chuleton de ternera
- * Ribs de cerdo.



Abierto todos los días de 10 am a 1 am







Illustrated designed by EGO PROMO

Jorge Newbery 1651. Cap. Fed. Reservas: 4772-9339 // 4773 8694 // www.restaurantlatroupe.com.ar



programación elgourmet.com de diciembre

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
PRIMERA SEMANA							
18.00	Un lugar en Mendoza	Celebraciones con Narda	Gourmet Marruecos	Celebraciones con Narda	Un lugar en Mendoza	La Ruta del Riesling	Notas de cata III
18.30	Naturalmente Juliana	Gourmet Uruguay	Naturalmente Juliana	Gourmet Uruguay	Naturalmente Juliana	Asia Latina	Nueva cocina colombiana II
19.00	Velero al Caribe	Gourmand	Gourmand	Gourmand	Velero al Caribe	ABC Gourmet	Gourmet Marruecos
19.30	La Ruta del Riesling	De vinos, tequilas...	Notas de cata III	De vinos, tequilas...	La Ruta del Riesling	Gourmand	Gourmand
20.00	Villa della pasta	Desafío Gourmet	Método Gross	Desafío Gourmet	Villa della pasta	Gourmet Uruguay	Velero al Caribe
20.30	Nueva cocina colombiana II	Boulangerie II	La huerta con Mónica	Boulangerie II	La huerta con Mónica	La huerta con Mónica	Boulangerie II
21.00	Rescate Gourmet	4 chefs, 4 ingredientes	Asia Latina	4 chefs, 4 ingredientes	Rescate Gourmet	Naturalmente Juliana	4 chefs, 4 ingredientes
21.30	ABC Gourmet	ABC Gourmet	ABC Gourmet	ABC Gourmet	Club Buen Beber	Celebraciones con Narda	Club Buen Beber
22.00	Un lugar en Mendoza	Celebraciones con Narda	Gourmet Marruecos	Celebraciones con Narda	Un lugar en Mendoza	Método Gross	Un lugar en Mendoza
22.30	Naturalmente Juliana	Gourmet Uruguay	Naturalmente Juliana	Gourmet Uruguay	Naturalmente Juliana	Villa della pasta	Rescate Gourmet
23.00	Velero al Caribe	Gourmand	Gourmand	Gourmand	Velero al Caribe	Gourmet Uruguay	De vinos, tequilas...
SEGUNDA SEMANA							
18.00	Navidad G con Juliana	Navidad G con Juliana	Navidad G con Juliana	Navidad G con Juliana	Navidad G con Juliana	Bakery	De vinos, tequilas...
18.30	Método Gross	Gourmet Uruguay	Método Gross	Gourmet Uruguay	Método Gross	Gourmet responde	Gourmet responde
19.00	Mesa Navideña	Gourmand Trocca	Gourmand Rebaudino	Gourmand Molteni	Mesa Navideña	Gourmand	Gourmand
19.30	La Ruta del Riesling	De vinos, tequilas...	Notas de cata III	De vinos, tequilas...	La Ruta del Riesling	Gourmet Uruguay	Club Buen Beber
20.00	Celebraciones Gourmet	Celebraciones Gourmet	Celebraciones Gourmet	Celebraciones Gourmet	Celebraciones Gourmet	Celebraciones Gourmet	Navidad G con Juliana
20.30	Gourmet responde	Boulangerie	Bakery	Boulangerie	Gourmet responde	Celebraciones Gourmet	Navidad G con Juliana
21.00	Navidad con Dolli	Navidad con Dolli	Navidad con Dolli	Navidad con Dolli	Navidad con Dolli	Celebraciones Gourmet	Navidad G con Juliana
21.30	ABC Gourmet	ABC Gourmet	ABC Gourmet	ABC Gourmet	Club Buen Beber	Celebraciones Gourmet	Navidad G con Juliana
22.00	Navidad G con Juliana	Navidad G con Juliana	Navidad G con Juliana	Navidad G con Juliana	Navidad G con Juliana	Celebraciones Gourmet	Navidad G con Juliana
22.30	Método Gross	Gourmet Uruguay	Método Gross	Gourmet Uruguay	Método Gross	Método Gross	ABC Gourmet
23.00	Mesa Navideña	Gourmand Trocca	Gourmand Rebaudino	Gourmand Molteni	Mesa Navideña	Boulangerie	Boulangerie
TERCERA SEMANA							
18.00	Navidad con Dolli	Navidad con Dolli	Navidad con Dolli	Navidad con Dolli	Navidad con Dolli	Gourmand	Gourmand
18.30	Gourmand Rebaudino	Gourmet Uruguay	Gourmand Trocca	Gourmet Uruguay	Gourmand Molteni	Bakery	De vinos, tequilas...
19.00	ABC Gourmet	Mesa Navideña	Mesa Navideña	Mesa Navideña	ABC Gourmet	Gourmet responde	Gourmet responde
19.30	La Ruta del Riesling	De vinos, tequilas...	Notas de cata III	De vinos, tequilas...	La Ruta del Riesling	Gourmet Uruguay	Boulangerie
20.00	Navidad G con Juliana	Navidad G con Juliana	Navidad G con Juliana	Navidad G con Juliana	Navidad G con Juliana	Navidad G con Juliana	Celebraciones Gourmet
20.30	All uso nostro	Método Gross	Método Gross	Método Gross	Chez Christophe	Navidad G con Juliana	Celebraciones Gourmet
21.00	Celebraciones Gourmet	Celebraciones Gourmet	Celebraciones Gourmet	Celebraciones Gourmet	Celebraciones Gourmet	Navidad G con Juliana	Celebraciones Gourmet
21.30	Boulangerie	Gourmet responde	Boulangerie	Gourmet responde	Club Buen Beber	Navidad G con Juliana	Celebraciones Gourmet
22.00	Navidad con Dolli	Navidad con Dolli	Navidad con Dolli	Navidad con Dolli	Navidad con Dolli	Navidad G con Juliana	Celebraciones Gourmet
22.30	Gourmand Rebaudino	Gourmet Uruguay	Gourmand Trocca	Gourmet Uruguay	Gourmand Molteni	Método Gross	Club Buen Beber
23.00	ABC Gourmet	Mesa Navideña	Mesa Navideña	Mesa Navideña	ABC Gourmet	All uso nostro	Chez Christophe
CUARTA SEMANA							
18.00	Celebraciones Gourmet	Celebraciones Gourmet	Celebraciones Gourmet	Celebraciones Gourmet	Celebraciones Gourmet	La Ruta del Riesling	Notas de cata III
18.30	Bakery	Gourmet Uruguay	Chez Christophe	Gourmet Uruguay	All uso nostro	Asia Latina	Nueva cocina colombiana II
19.00	Mesa Navideña	Mesa Navideña	Mesa Navideña	Mesa Navideña	Mesa Navideña	ABC Gourmet	Gourmet Marruecos
19.30	La Ruta del Riesling	De vinos, tequilas...	Notas de cata III	De vinos, tequilas...	La Ruta del Riesling	Gourmand	Gourmand
20.00	Navidad con Dolli	Navidad con Dolli	Navidad con Dolli	Navidad con Dolli	Navidad con Dolli	Desafío Gourmet	Velero al Caribe
20.30	Gourmand Rebaudino	Gourmet responde	Gourmand Molteni	Gourmet responde	Gourmand Trocca	La huerta con Mónica	Boulangerie II
21.00	Navidad G con Juliana	Navidad G con Juliana	Navidad G con Juliana	Navidad G con Juliana	Navidad G con Juliana	Naturalmente Juliana	4 chefs, 4 ingredientes
21.30	Método Gross	Boulangerie	Método Gross	Método Gross	Club Buen Beber	Celebraciones con Narda	Club Buen Beber
22.00	Celebraciones Gourmet	Celebraciones Gourmet	Celebraciones Gourmet	Celebraciones Gourmet	Celebraciones Gourmet	Método Gross	Un lugar en Mendoza
22.30	Bakery	Gourmet Uruguay	Chez Christophe	Gourmet Uruguay	All uso nostro	Villa della pasta	Rescate Gourmet
23.00	Mesa Navideña	Mesa Navideña	Mesa Navideña	Mesa Navideña	Mesa Navideña	Gourmet Uruguay	De vinos, tequilas...



ALGO TAN COTIDIANO COMO MIRAR TELEVISION
VUELVE A SORPRENDERTE

LLEGO LA TELEVISION HIGH DEFINITION

Descubrí más sensaciones en tu televisor.
Descubrí colores más vivos y sonidos más nítidos.
Descubrí que podés ver y escuchar más.
Descubrí la nueva tecnología.

Descubrí CableVisión HD.

..
SUSCRIBITE A CABLEVISION HD AL 0810.122.7789

CableVisión **HD**

SUJETO A DISPONIBILIDAD TECNICA Y GEOGRAFICA. PARA ACCEDER A CABLEVISION HD DEBERA ADQUIRIR EL DECODIFICADOR DVR SUMINISTRADO POR CABLEVISION Y SUSCRIBIRSE A UN PAQUETE HD. VER PRECIOS, CONDICIONES Y REQUISITOS DE CONTRATACION EN WWW.CABLEVISION.COM.AR - Y SUS EMPRESAS SUBSIDIARIAS.

ALEMANIA, OCTUBRE 2008
OLIMPIADAS CULINARIAS 2008
ANDRÉS RIVERA y ARLENE MENESES,
Profesionales en Artes Culinarias
MEDALLA DE PLATA

HUNGRÍA, JULIO 2008
ORDEN DE LOS CABALLEROS
DE LA MESA BLANCA
MARIANA SEBESS
Distinguida con la
GRAN CRUZ DE ORO

FRANCIA, NOVIEMBRE 2007
IVº FESTIVAL INTERNATIONAL
DES ARTS GOURMANDS
SALVADOR ARIEL LETTIERI
Pastelero Profesional IIAC Mausi Sebess
CUARTO LUGAR

BRASIL, OCTUBRE 2007
SERVICIO NACIONAL DE
APRENDIZAJE (SENAC)
*Adopta para sus 220 sedes en todo el país
los manuales de técnicas de Mausi Sebess*

ESPAÑA, ABRIL 2007
COPA ESPAÑA DE PASTELERÍA
SALVADOR ARIEL LETTIERI
Pastelero Profesional IIAC Mausi Sebess
SUB-CAMPEÓN

FRANCIA, ENERO 2007
BOCUSE D'OR
EMILIANO LAUTARO SABINO
Cocinero Profesional IIAC Mausi Sebess
REPRESENTÓ A LA ARGENTINA

MÉXICO, DICIEMBRE 2005
COPA AZTECA
EMILIANO LAUTARO SABINO
Cocinero Profesional IIAC Mausi Sebess
PRIMER PUESTO

LUXEMBURGO, NOVIEMBRE 2002
CULINARY WORLD CUP
FERNANDO ORMAZÁBAL, OMAR PIEDRABUENA
MARCELO MOREIRA, ALDO GUSTAVO VELÁZQUEZ
REPRESENTANDO A LA ARGENTINA
Profesionales egresados IIAC Mausi Sebess
MEDALLA DE BRONCE



*No nos eligen
por ser
los más grandes.*



*Nos eligen
y nos reconocen
por ser los mejores.*



MAUSI SEBESS

ARTES CULINARIAS

CHOCOLATERO / PANADERO / PASTELERO / COCINERO PROFESIONAL
PROFESIONAL EN ARTES CULINARIAS
UNICO EN LA CATEGORIA
DE ENSEÑANZA PERSONALIZADA



www.mausiweb.com

Av Maipú 594 Vte. López, Buenos Aires, Argentina. Tel: (11) 4791-4355 y rotativas